PRAKTYCZNA PANI

Nr 21

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY
rok V
20 maja 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Wszystko dla Ojczyzny
Nowe książki
List ze wsi
Gdyby żył Stanisław Wokulski
List z Warszawy
Nieznana Ameryka
Aż do śmierci... — powieść
Kobiety rewolucji francuskiej
Dzieje samolotu
Bezkrwawe polowanie
W zwierciadle mody
Ostatnie wiadomości kosmetyczne
Kobieta wrogiem własnej rodziny?
Gra w karty
Higiena dziecka
O reformę żywienia
Niczego nie wolno zmarnować
Tłuszcze roślinne
Uczmy się tkactwa
Jak urządzić wnętrze
Rady kosmetyczne
Kalendarzyk zielarski
Rozrywki umysłowe
Odpowiedzi ogrodnicze
Odpowiedzi redakcji
Kącik dla dzieci
Książka kucharska
Mody i roboty.

Prenumerata miesięczna 1.— złoty



Motyw na poduszkę. Sposób rozmieszczenia aplikacji na str. 15-ej.

Wszystko dla Ojczyzny

Czy będzie wojna, jest to pytanie, które zadajemy sobie nie my jedni. Nawet ci, co wydają się przeć do niej gwałtownie, nie wiedzą z całą pewnością jak się potoczą wypadki. Nie wiemy nawet czy Hitler chce wojny, bo wierzy, że świat podbije, czy chce jej bo musi, party niespokojnymi nastrojami wewnątrz kraju, czy udaje tylko że jej chce, żeby nas nastraszyć.

Niektóre poważne pisma niemieckie stwierdzają ostatnio, że położenie wewnątrz Niemiec stało się niezmiernie ciężkie. Podział rąk roboczych, surowców, środków przewozowych, między wojsko a ludność cywilną, która musi być również zabezpieczona, jest niesłychanie trudny do przeprowadzenia, po prostu dlatego, że nie ma się właściwie czym dzielić.

Brak rąk do pracy na roli jest tak katastrofalny, że już obecnie zmuszono zakłady przemysłowe do delegowania pewnego procentu pracowników na roboty rolne.

Częściowo będą te prace pełniły kadry kobiece, jak bowiem wiadomo, od Nowego Roku, wszystkie kobiety, które nie ukończyły 25 lat, obowiązuje w Niemczech jednoroczna służba w „armii pracy". Armia pracy obliczona jest w przybliżeniu na 400 tysięcy kobiet.

Dziewczęta objęte tymi kadrami otrzymują tylko bardzo skromny żołd, nie mają zaś zapewnionego ani mieszkania, ani utrzymania. Przy ogólnym niedostatku, rok takiej służby będzie dla większości tych kobiet nader ciężki i wyczerpujący. Dążenie do „siły przez radość", tak dziś popularnego w Niemczech hasła, może w danym razie gorzko zawieść. Nie będzie ani siły, ani radości, jeśli nie będzie należytego wyżywienia.

Sfery rządzące niewątpliwie zdają sobie z tego sprawę, ale... jeżeli nie będą mogły zapanować nad rozdrażnieniem własnego narodu, mogą być zmuszone do dania im zajęcia, zatrudniając wojną i dania im nadziei poprawy bytu, przez obietnice zwycięstwa.

Nie wiemy zatem co nam jutro przyniesie, wiemy jednak dobrze co nam dziś czynić należy.

Rząd polski, jak tego dowiodły ostatnie tygodnie, posiada całkowite zaufanie narodu, młodzież gotowa jest do ostatniej kropli krwi bronić granic kraju, wszyscy jesteśmy gotowi do najdalej idących ofiar, ale to jeszcze nie wszystko.

Jeżeli istnieje dziś możliwość prowadzenia specjalnego rodzaju wojny, wojny nerwów, bierze w niej udział całe społeczeństwo i całe społeczeństwo musi wypracować takie warunki, aby te nerwy zachowały przez czas długi odporność i sprężystość. Trzeba w kraju wytworzyć odpowiednią atmosferę, odpowiedni klimat. Bohaterstwo, entuzjazm, ofiarność, są to rzeczy doniosłe i wielkie, ale nowy typ walki wymaga nowych systemów. Musimy dać krajowi nie tylko odpowiednie środki i pełnego zapału żołnierza, ale także utrzymać w całym państwie rytm życia mocny, harmonijny, zwarty, niezachwiany i utrzymać go przez czas długi.

Mówię to przede wszystkim z myślą o kobietach, zwłaszcza tych kobietach, które z tych czy innych przyczyn nie przyczyniają się bezpośrednio do wzmocnienia obronności kraju, nie pracują jako lekarki, sanitariuszki, robotnice itp. mogą jednak i muszą pracować nad tym, aby w całym kraju panował podniosły spokój i gotowość do ofiar.

Mało osób zdaje sobie sprawę z tego, że w każdym czasie i na każdym miejscu, człowiek może służyć krajowi dobrze, ale może także służyć źle.

Nie sięgając daleko, czemże są plotki polityczne, które tak chętnie powtarzamy, przypuszczając, że jesteśmy w posiadaniu „rewelacyjnych", „źródłowych" informacji, jeśli nie pracą destrukcyjną. Źródło tych informacji jest tego rodzaju, że ogarnął by nas krwawy wstyd i gorzkie upokorzenie, gdybyśmy sobie zdali sprwaę komu służymy, powtarzając takie brednie.

Ten kto sieje podobne wieści, ma swój określony cel propagandowy i liczy, niestety słusznie, że mu pomożemy przez chciwe podchwytywanie i powtarzanie ciekawostek. Bez złej woli pełnimy złą służbę.

Drugą rzeczą, którą należy bezwzględnie zwalczać w samym sobie, to smutne przewidywania, niepokoje i obawy.

Nawet w razie wojny życie musi iść swoim torem, musimy pracować, uczyć się, ubierać, czytać pisma, nie wolno przez smutne nastroje hamować normalnego biegu spraw, bo to podważa spokój i podkopuje siły, w razie zaś wojny staje się trucizną. Żołnierz, który zostawia w domu żonę złamaną żalem, pełną obaw czy da sobie rady, ma serce ciężkie i myśli osnute mgłą kobiecych utyskiwań.

Tak w pokoju jak w okresie wojny, choćby tylko wojny na nerwy, na wytrzymałość, muszą stać za armią silne, wspaniałe serca i dusze kobiet polskich.

Ale poza tymi zastępami kobiet, które mogą współpracować bezpośrednio dla dobra armii, dla jej zaopatrzenia, bądź jako lekarki, sanitariuszki czy robotnice, będą zawsze całe rzesze kobiet, których życie z tych czy innych przyczyn będzie pozornie płynęło poza sprawami o szerszym znaczeniu w zaciszu domowym, w biurze, sklepie itp. Dla rozumnej myśli i czującego serca, zawsze znajdzie się pole dla pracy dla całego narodu, trzeba tylko abyśmy same uwierzyły w tę prawdę, że nie ma uczynków drobnych i nie ma uczynków obojętnych. Każdy ma swoją wagę, złą czy dobrą. Niedbale uszyta koszula, źle przyrządzona konserwa, mogą w pewnych okolicznościach stać się ciężkim grzechem, zawsze będą wielkim błędem.

Trzeba myśleć o schronach i maskach, ale bez egoizmu i popłochu, ale trzeba przede wszystkim myśleć o dniu bieżącym, na którym wyrasta przyszłość. Te z nas, które pozostają w domu, zdejmą ciężar z ramion tych, które chcą i mogą pracować na szerszym terenie. Nie może się zdarzyć aby nasza sąsiadka nie mogła pójść na kurs ratowniczy czy do szwalni wojskowej, bo nie ma przy kim dziecka zostawić i nie ma nikogo ktoby mu przygotował posiłek. Dziecko zostanie z nami, a jeżeli jesteśmy w tych warunkach, że nie możemy mu dać jeść bezinteresownie, zrobimy to za pieniądze matki. Zrobimy nie z sąsiedzkiej uprzejmości, nie „z dobrego serca", ale z poczucia obywatelskiego, z chęcią przysporzenia sprawie narodowej jednej pary rąk, z których zdejmiemy trud domowy.

Musimy się w tych trudnych czasach zmobilizować wszyscy, skrzepić wewnętrznie, zbudzić uśpione siły, nauczyć mądrości, wytrwałości, spokoju, a kto zwycięży swoją bierność, swoje wątpliwości, kto zrozumie wagę drobnych posunięć, ten przyczyni się do zwycięstwa czy to z bronią w ręku czy z nerwami na wodzy.

Składamy większe i drobne sumy na cele Obrony Narodowej, składajmy również wielkie trudy i małe, drobne wysiłki na ołtarzu narodowego dobra.

Każda praca uczciwa i celowa, każdy czyn wyzbyty egoizmu, jest pracą dla Ojczyzny.

Ale przede wszystkim musimy zmobilizować siły moralne, zdobyć się na energię, wiarę, moc ducha, pogodę serca, silne, spokojne, opanowane nerwy, bo to najpiękniejszy siew dla przyszłości.

Nowe książki

E. M. Delafield „Nie mam już domu". Powsz. Tow. Wyd. Warszawa, 1939 r.

Literatura powieściowa — zwierciadło życia — odbiła w sobie przejrzyście znak czasu — rozwody. Szczególnie dola dzieci „bezdomnych" interesuje żywo autorów i autorki. Książka „Nie mam już domu" ukazuje właśnie dramat dziecinnych serc, dla których zabrakło nagle miejsca na świecie, które odsyłane jak pakunki z domu do domu, nie mają własnego kąta. I u nas ukazała się powieść o podobnym temacie, przetransponowana nawet na ekran — to „Moi rodzice rozwodzą się" Kamila Nordena. Książka Delafield nie poszła jednak po linii ułatwień sytuacyjnych i psychologicznych, jak to ma miejsce w powieści Nordena, który po prostu kazał uwodzicielce ojca być ordynarną cyniczną dziewczyną, a uwodzicielowi matki — głupim kabotynem. W powieści „Nie mam już domu" — ludzie, którzy rozbijają dom dwojgu dzieciom, są sympatyczni i kulturalni i dobrzy, niemniej tragedia dzieci nie przestaje być tragedią. Domu nie ma — tego jednego, pewnego, bezpiecznego. Są dwa— ale w żadnym z nich nie ma miejsca dla dwojga dzieci.

A. Cronin — „Trzy miłości". Wyd. Rój, 1939 r.

Bohaterka tej powieści to typ kobiety silnej, indywidualnej, wartościowej, bezkompromisowej i... nieznośnej.

Kobieta ta chce układać życie swego otoczenia według własnych szablonów. Ona przecież wie najlepiej czego potrzeba do szczęścia mężowi i dziecku. Ponieważ jest konsekwentna i logiczna, więc popełniwszy jedną błędną przesłankę myślową — idzie po niej wytrwale i popełnia błąd za błędem. Zamiast szczęścia — stwarza piekło, zamiast rzekomo potrzebnego ratunku dla męża — przynosi mu tragiczną śmierć.

Osamotniona bohaterka bierze na swe barki wychowanie i wykształcenie synka. Z największym wysiłkiem, nadludzką pracą i zaparciem się siebie — przeprowadza syna przez gimnazjum i uniwersytet. Czytelnik domyśla się od razu tego, o czym nie wie bohaterka, że wszystko to nie skończy się dobrze, że ukochany syn odwróci się od matki. Dlaczego? Dlatego, że Łucja popełnia ten sam błąd, który popełniła wobec męża. Chce synowi sama ułożyć drogę życia. Łucja pozostaje po raz drugi w życiu osamotniona i znów — z własnej winy.

E. K.

Alina Kwiecińska

List ze wsi

Już od rana w świat idę, wsiąkam w wiejską ciszę,
gdzie beztroska swoboda jest mi towarzyszem.
Choć wiem, że nieuchronne jutro radość zmniejszy,
zachwycam się, bo piękny, bo mój — dzień dzisiejszy!
Jak miło traw aksamit trącać stopą bosą!
Zrywam żółte kaczeńce nad krętą rzeczułką,
Nie czuje się zmęczenia, nogi same niosą!
słucham żab rechotania, rozmawiam z kukułką,
wsłuchuję się, jak bociek na łące klekoce,
patrzę, jak młodym brzózkom wiatr czesze warkocze.
Od sadów, lśniących bielą przy pochyłych chatach,
psa szczekanie i okrzyk zbłąkany dolata...
Obok — oracz schylony w złotych słońca smugach.
— „O-d-sie!... k'so-bie!“ — A wrona skacze śladem pługa.
Przeleciała jaskółka. A nad oziminą
najmilsze, skowronkowe głosy w niebo płyną;
w niebo spokój kryjące w błękicie głębokim,
po którym wiatr puszyste przegania obłoki.
Poranek wiarę niesie, darzy nową siłą,
południe miodu słodycz w słońcu roztopiło;
aż zatrzyma się ono w najcichszym zachodzie,
by jeszcze raz się przyjrzeć wiosennej urodzie!
A kiedy już błękitne cienie zmierzch pokładzie,
białe grusze, jak duchy, drżą w uśpionym sadzie...
Puszyste, miękkie kiście na nieba szafirze.
Pierwsza gwiazda już mruga przyjaźnie, a wyżej, —
melancholii czar płynie od tafli księżyca...
Czy jest coś, czem się mogę dziś więcej zachwycić?...



Gdyby żył Stanisław Wokulski?

Gdyby nasi ukochani bohaterowie powieści nie byli tworami fantazji autora, lecz ludźmi z krwi i ciała...

Gdyby nie istniał dla nich czas, ani przestrzeń...

Gdyby powrócił z Paryża do Warszawy, po długiej nieobecności w kraju Stanisław Wokulski...

Z ruchliwej arterii Nowego Świata skręcił w Ordynacką — człowiek. Był ubrany niezbyt może modnie ,ale dostatnio, a nawet wytwornie. Był wysoki i barczysty, twarz miał suchą i energiczną, oczy — marzycielskie i bardzo smutne.

Człowiek szedł wolno, potrącając w zamyśleniu przechodniów i na wzajem przez nich potrącany. Z Ordynackiej skręcił w ulicę Kopernika.

Była wiosna, wczesna jeszcze bardzo, trochę nieśmiała, trochę smutna, trochę niepewna.

Zapadał zmierzch, skąpo zwalczany przez śliczne latarnie. Od Wisły szedł chłód, wiatr od rzeki, charakterystyczny i rzeźwiący.

Człowiek popatrzył na olbrzymi gmach Towarzystwa Ubezpieczeń, potem na blok nowoczesnych kamienic Alei na Skarpie. Wzrok jego błądził po domach, jakby czegoś szukając, czegoś nie poznając. Skręcił w Tamkę.

Było to już wiele, wiele lat temu...

„Wokulski zatrzymał się w połowie drogi i patrzył na ciągnącą się u jego stóp dzielnicę między Nowym Zjazdem i Tamką. Uderzyło go podobieństwo do drabiny, której jeden bok stanowi ulica Dobra, drugi — linia od Garbarskiej do Topieli, a kilkanaście uliczek poprzecznych formuje jakby szczeble. Nigdy nie wejdziemy po tej leżącej drabinie — myślał. To chory kąt, dziki kąt. I dalej rozważał pełen goryczy, że płat ziemi nadrzecznej, zasypany śmieciem z całego miasta nie urodzi nic, nad parterowe i jednopiętrowe domki. Nic, oprócz białych i czarnych parkanów, otaczających puste place, skąd gdzieniegdzie wyskakuje kilkupiętrowa kamienica, jak sosna, która ocalała z wyciętego lasu, przestraszona własną samotnością".

Powiśle, Powiśle... chory, dziki kąt.

Zaszemrała obramowana bulwarami Wisła. Pokryte świeżymi listkami drzewa przeciągały się w powiewach wieczornego wiatru, po długim, męczącym śnie zimowym. Dumne były, że przetrwały, że doczekały jeszcze jednej wiosny. Może te same drzewa, ongi, bardzo temu dawno, łagodzącym wszelki ból szumem, owijały zbolałą głowę Wokulskiego. Może to były te same drzewa.

Latarnie bulwarów rozświetlały nadbrzeżny pas ziemi, hen daleko, aż do mostu Kierbedzia. Pomnik Dowborczyka rysował się wyzywająco na tle miasta. Czasem przerywał ciszę sygnał samochodowy i bezszelestnie przemykał po asfalcie Wybrzeża Kościuszkowskiego prywatny wóz, lub czerwony autobus miejski. Miasto szumiało, wyciągało coraz bliżej ku rzece rosnące z roku na rok ramiona, podchodziło do niej nowoczesnymi blokami kamienic, obejmowało czule asfaltem żoliborskiej wisłostrady.

Nieznany człowiek patrzył... patrzył... Na lśniący asfalt, na gmachy o prostych liniach, na pomnik, latarnie, ławki bulwarów. Poczuł nagle znaczenie czasu, poczuł — ile to lat dzieli go od chwili, która kiedyś była.

„Wokulski doszedł do brzegu Wisły i zdumiał się. Na kilkumorgowej przestrzeni wznosił się tu pagórek śmieci najobrzydliwszych, cuchnących, nieomal ruszających się pod słońcem".

Dziś — autostrada, bulwary, domy, domy, najpiękniejsze może w Warszawie.

Powiśle, dawne straszne, cuchnące Powiśle, siedlisko zbrodni, chorób i nędzy — przywdziało nową szatę, pięknieje z dnia na dzień — Kopciuszek — czarodziejską mocą w królewnę zamieniony.

Nie ma pagórka ruszających się śmieci. Nie ma ohydnych parkanów i walących się domków. Nie ma brudu i pustki.

Chory, dziki kąt — został uleczony.

Znikły gdzieś, przepadły w gęstniejącym mroku, upiory dalekiej przeszłości. Panna Izabela w ramionach Starskiego... czyż było warto?... panowie Malborg i Szastalski, baron Krzeszowski, zwiędła twarz Maruszewicza, i książę i baron i marszałek... wszystko było blade, zatarte, wszystko było dziwnie niewarte ceny, którą się kiedyś płaciło.

Oto minęły lata. Oto rośnie i potężnieje miasto, rośnie i potężnieje Ojczyzna. Ramiona nieznanego człowieka, stojącego samotnie na bulwarach nadrzecznych otwarły się szeroko, szeroko. Wydawało się, że do piersi chce przytulić, w uścisku objąć całe wielkie miasto, całą potęgę swej ojczyzny.

Warszawo!... moja Warszawo!...

C. Gutkowska

Nie stwarzajmy sobie sami trudności

Że świadomość korzyści, jakie płyną z gry na Loterii Klasowej istnieje w szerokich kołach społeczeństwa, dowodzi sam fakt nabywania co miesiąc przez setki tysięcy osób losów loteryjnych. Ale każda gra ma w ogóle sens i może być prowadzona rzetelnie tylko wówczas, gdy ujęta jest w karby przepisów, obowiązujących wszystkich bez wyjątku uczestników i z całą ścisłością wykonywanych. Wszelkie odstępstwa od tych przepisów stają się źródłem nieporozumień i sporów, często przykrych, a zawsze najzupełniej niepotrzebnych.

W myśl tej zasady dla każdej Loterii Klasowej opracowywane są regulaminy i przepisy, z którymi gracze powinni się zaznajomić przy nabywaniu losów. Plan i przepisy posiadają wszyscy kolektorzy i okazują je na żądanie nie tylko swym klientom, ale każdemu, kto się w tym celu zgłosi, trudności więc pod tym względem nie ma żadnych. Mimo to zdarza się często, że gracze bądź wcale nie zaznajamiają się z przepisami, bądź też poznawszy — nie stosują się do nich.

Najbardziej rozpowszechnionym jest zaniedbanie ostatecznego terminu odnowienia losu do następnej klasy, chociaż termin ten uwidoczniony jest wyraźnie nie tylko w przepisach, ale i na każdej „piątce". Gracz zapomina, że określenie takiego terminu jest konieczne dla dania możności kolektorowi, który w razie niewykupienia w terminie oznaczonym losu staje się jego właścicielem, sprzedania go innemu zwolennikowi gry loteryjnej. Bo zadaniem kolektora jest właśnie nic innego, tylko sprzedaż losów, nie można go zatym pozbawiać niezbędnych po temu warunków.

Zaznaczyć należy, że gdy dawniej ostateczny termin odnowienia losów przypadał na 5 dni przed rozpoczęciem ciągnienia, to teraz przesunięto go na ostatni dzień powszedni przed ciągnieniem. Jest zrozumiałe, że dalsze przesunięcie terminu jest niemożliwe.

Na tym tle, gdy zwłaszcza na nieodnowiony w terminie los padnie wygrana, powstawać mogą i powstają rzeczywiście liczne konflikty. Uważający się za pokrzywdzonych gracze zwracają się do Dyrekcji P.M.L. o interwencję i przywrócenie przekroczonego terminu, byle tylko nie stracić wygranej. Reklamacje graczy rozpatrywane są przez Dyrekcję z całą życzliwością i kolektorzy też często idą swym klientom na rękę, jak o tym świadczą liczne podziękowania w listach do Dyrekcji oraz w prasie pod adresem kolektur, ale każdy zdaje sobie chyba sprawę, że pomyślne załatwienie konfliktu jest możliwe tylko w ramach wyjątkowych i to w tym jednym wypadku, gdy los nie został jeszcze sprzedany osobie drugiej.

A przecież tak łatwo uniknąć tych wszystkich komplikacji, trzeba tylko pamiętać o terminie odnowienia losu. Kto tego nie zaniedba, może być pewny, że otrzyma wygraną natychmiast i bez żadnych trudności.



ist z Warszawy

Marychno kochana!

W pierwszych dniach kwietnia zapowiadałam Ci XVII Festiwal Muzyki Współczesnej, jaki w tym czasie miał się odbyć w Warszawie. Przypominasz sobie może nawet program imprez festiwalu, jaki Ci z grubsza naszkicowałam? Teraz, po zakończeniu festiwalu muszę Ci choć „po łebkach“ opisać wrażenie. Cała impreza nie udała się tak, jak była powinna, bo, niestety, przypadła w czasie, którego nie można nazwać szczęśliwym. Z powodu niepewnej sytuacji politycznej niektórzy muzycy nie zdecydowali się na podróż do Polski; z zapowiedzianych artystów czeskich nie przyjechał ani jeden, ponieważ opiekuńczy rząd niemiecki odmówił wiz swoim protegowanym. Prócz artystów z tych samych względów zawiodła i publiczność zagraniczna. Ale, mimo niesprzyjających warunków, festiwal tegoroczny należy uznać za imprezę całkowicie udałą, cenną i interesującą. Publiczności polskiej na żadnym koncercie nie brakło, usłyszeliśmy mnóstwo ciekawych utworów i wybitnych artystów. Oczywiście najlepiej wypadła polska część festiwalu, bo i program przewidywał bardzo dużo polskich kompozycji i pod tym względem nikt nie zawiódł, gdy tymczasem skutkiem nieobecności gości nie odbył się w ogóle jeden koncert kameralny, a w ostatnim koncercie symfonicznym trzeba było opuścić parę utworów. Na pierwszym koncercie podobały się ogólnie orkiestrowe utwory Anglika Christiana Darutona, „Choral“ Jugosłowianina Slavko Osterca i bardzo zawiły koncert skrzypcowy w dwóch częściach Wladimira Vogla. Królem drugiego wieczoru był Szwajcar Conrad Beck, autor pięknej „kantaty kameralnej“, w której solową partię śpiewaną wykonała wybitnie utalentowana p. Ginewra Vivante.

Jeżeli chodzi o kompozycje chóralne, to zasłużonym powodzeniem cieszyły się dwa nowe utwory polskich kompozytorów: „Kantata Romantyczna“ Stanisława Wiechowicza do tekstu pierwszej części mickiewiczowskich „Dziadów“ i „Cantata Ecclesiastica“ Michała Kondrackiego, utwór na orkiestrę i chór mieszany do łacińskich tekstów Pater Noster, Ave Maria i Gloria. A najbardziej może oklaskiwanym numerem całego kilkudniowego programu był ostatni numer ostatniego koncertu — „Uwertura“ Szałowskiego, którą wśród ogólnego entuzjazmu natychmiast po wykonaniu w całości powtórzono. Oczywiście XVII Festiwal Muzyki Współczesnej nie był imprezą na tak szeroką skalę, na jaką był zamierzony, ale mimo to dla polskich melomanów był wspaniałą sensacją w najlepszym tego słowa znaczeniu. Pokazaliśmy polski piękny dorobek artystyczny i wysoki poziom wykonania.

Cóż by Ci tu, Marychno, napisać po tych mądrych muzycznych rozważaniach? Chyba to, że niedługo wszystkie mamusie warszawskie zyskają pewną śliczną rzecz do używania dla swych pociech, a mamusie z całej Polski tę samą rzecz do oglądania i wzdychania (z wielką zazdrością na temat: „ach, czemu to nie u nas!“). Wyobraź sobie, że nad Wisłą powstanie w najbliższym czasie „Wybrzeże Dziecka“. Zarząd miejski wspólnie z Towarzystwem Ogródków Jordanowskich przystąpił do urządzenia nad Wisłą, wzdłuż wału miedzeszyńskiego, od przyczółka mostu Poniatowskiego do ul. Obrońców wspaniałego ogródka jordanowskiego dla dzieci stolicy. Na „Wybrzeżu Dziecka“ będzie śliczna, czyściutka plaża, specjalne brodziki dziecięce, przyrządy gimnastyczne, place do gier i zabaw, budynki chroniące przed skwarem i deszczem, kiosk mleka „Agril“. Przychodzące na „Wybrzeże“ dzieci będą miały troskliwą i fachową opiekę, a ponadto będą korzystać z nauki pływania.

Mimo, że zaczęła się w Warszawie już na dobre prawdziwa, ciepła, słoneczna wiosna, do tradycyjnych „ogórków“ w teatrach jest na szczęście jeszcze bardzo daleko. W ogóle ten sezon był bogaty w premiery sztuk polskich autorów wysokiej klasy. Bo to i „Maskarada“ Jarosława Iwaszkiewicza i „Obrona Ksantypy“ Ludwika Hieronima Morstina (ta śliczna sztuka zdobyła ostatnio nagrodę im. Leona Reynela za najlepszy polski tegoroczny utwór sceniczny) i „Dziewczyna z lasu“ Jerzego Szaniawskiego i „Temperamenty“ Antoniego Cwojdzińskiego i Rylskiego „Głębia na Zimnej“ i Kiedrzyńskiego „Pensjonat we dworze“, że już wymienimy tylko najważniejsze. Bo gdyby lepiej poszukać, znalazłoby się i coś Chrzanowskiego i Bunscha... ale nie chcę Cię już zamordować! Przysłowiowa „niesceniczność“ czy „abstynencja teatralna“ polskich utworów zaczyna przechodzić do lamusa legend. Ciekawa jesteś, Maryś, dlaczego się tak dziś nad tym rozwodzę? A no, bo chcę Ci napisać o jeszcze jednej najnowszej, oryginalnej premierze. Chodzi mi o ostatni, niedawno wystawiony w Teatrze Narodowym „Popielaty welon“ Marii Jasnorzewskiej (primo voto Pawlikowskiej, z domu Kossakówny, córki Wojciecha Kossaka. Polska jest w ogóle „zakossaczona“, jak się ktoś kiedyś wyraził: bo i Zofia Kossak i Magdalena Samozwainec i Jasnorzewska to Kossakówny). W ostatniej komedii wybitnej poetki jest mowa wyłącznie o miłości. Tytułowy „Popielaty welon“ jest zawiłą poetycką alegorią, która ma oznaczać duszę niekochanej i niezakochanej kobiety: szary, bezbarwny, smutny welon spowija ją całą. Ale gdy na welon padnie dobroczynny promień uczucia, dusza kobiety zaczyna żyć, grać wszystkimi barwami wdzięku i uroku.

Bohaterką „Popielatego welonu“ jest osobliwa postać: „doctoressa Anactoria“, która posiada niezmiernie oryginalny (widać, że wymyślony przez poetkę) zawód: jest specjalistką w leczeniu cierpień miłosnych, że się tak wyrażę — kosmetyczką duszy. Widać autorka uznała, że w dzisiejszych czasach za wiele uwagi poświęcamy ciału, a za mało — duszy. Niedosyć mieć śliczną buzię i figurę, trzeba i umysłem i zachowaniem podobać się mężczyźnie. Jeden lubi wesołe trzpiotki, inny posągowe boginie, ten ekscentryczne wampy. Skąd normalne dziewczątko, ledwie wchodzące w życie, może się znać na tych rozmaitych gustach? Zakocha się, a tu jeden fałszywy krok — i tragedia gotowa. Wtedy właśnie otwiera się pole do działania dla „znachorki miłości“, Anactorii.

Zabawne i oryginalne założenie sztuki w toku akcji nie ma jednak przekonywującej siły. Anactoria przyjeżdża z Paryża (gdzie robi miliony) na polską wieś, aby sztuką swoją uratować zagrożone szczęście swej przyjaciółki Wigi. Miła, ale irytująco ślamazarna Wiga kocha się w przystojnym Tytusie, za którym — w braku widać innych kandydatów — szaleje także sąsiadka, przedsiębiorcza i śmiała Regina i którego urokowi oprzeć się nie może (choć to widzowie nie bardzo rozumieją), same Anactoria. Perypetie trzech kobiet, zakochanych w nudnym Tytusie, stanowią treść sztuki. Na końcu oczywiście Tytus wraca do Wigi i cała historyjka nie miałaby wielkiego sensu, gdyby nie piękno poetyckiego języka, finezyjna gra artystów i śliczne dekoracje. Anactorię gra Maria Gorczyńska, Wigę Zofia Kajzerówna, Reginę Wasiutyńska, Tytusa — Śliwiński. W mniejszych rolach Maria Dulęba i Ciecierski. Przepiękne dekoracje Jarockiego. Toalet trzech artystek nie mogę Ci, Maryś, opisywać, bo nad tymi wspaniałymi cudami moglibyśmy tylko ślinkę łykać — te powiewne krynoliny są za teatralne i za... kosztowne. Ale za to piękne!

Dobrze, że sobie przypomniałam, że mam Ci dziś napisać jeszcze parę słów o warszawskiej modzie. Prosisz mnie, żebym do swoich listów (które — jak piszesz — bardzo polubiłaś: serdecznie Ci za to dziękuję), więc żebym do listów od czasu do czasu dorzuciła jakiś szczegółik o modzie; a to zabawny a oryginalny kapelusik, a to modne połączenie kolorów, desenie jedwabi, pantofle, butonierka — te drobne szczególiki, które nadają ubraniu smaczek nowości i mody. A na początek prosisz, żebym Ci coś napisała o bluzkach. Jakie są i jakie będą: jaką sobie masz zrobić na lato. Jesteś, kochanie, doprawdy nienasycona! Tyle czytasz o modzie w naszym tygodniku, oglądasz rysunki i fotografie modeli i ciągle mało. No, ale rozumiem Cię... bo też jestem kobietą. Więc, Marychno, bluzeczki. Do sportowego kostiumu białe kamizelkowe, typu chemisier — kołnierzyki, zakładki — kilka guziczków. Widziałam milutką letnią fantazję na ulicę: do gładkiej spódniczki jedwabna bluzeczka w szkocką kratę, rękawy do łokci. Całą ozdobą bluzki jest szeroki kwadratowy kołnierz z białej piki, przypinany sześcioma dużymi guzikami. Wdzięczna całość robi bardzo młodo. Dużo jest bogatych, wypracowanych popołudniowych bluzek — żaboty, plisowania, zestawienie jedwabiu z koronką. Królują falbanki. Widziałam niedawno śliczny komplet niebieski — kloszowa spódniczka, zręczny żakiecik i biała bluzka, spieniona wąziutkimi falbankami. Drobna blondyneczka w tym stroju wyglądała jak markiza z epoki Ludwika XIV. Całuję Cię, Maryś, serdecznie

Twoja Lala.

Nieznana Ameryka

Słowa „Ameryka“, „Amerykanka“, „amerykańskie tempo“, „amerykańskie rekordy“ nie schodzą tygodniami ze szpalt dzienników całej Europy. Zdawało by się więc, że Ameryka jest dla nas krajem doskonale znanym, po prostu starym kolegą, bliskim znajomym, o którym wiemy niemal tyle co o sobie. Z zamkniętymi oczami możemy opisać wygląd Statui Wolności, wiemy, jacy milionerzy mają drapacze chmur przy 22 Avenue, znamy na pamięć nazwiska gwiazd filmowych i kabarety Broadway'u, o gangsterach mamy wyrobione zdanie. A Lindbergh? Niagara? Joe Luis? Park Yellowstone? Po prostu starzy znajomi! Dodajmy jeszcze do tego parę książek Fannie Hurst, Fiedlera „Kanadę pachnącą żywicą“, ostatnią rewelację Mitchtel „Przeminęło z wiatrem“, kilka kolorowych pism hollywoodzkich i fotografie wystawy w New-Yorku, a przyznamy, że życie amerykańskie nie ma dla nas tajemnic. A jednak... z jednego z ostatnich numerów paryskiego „Journal de la Femme“ okazuje się czarno na białym, że jednak jest Ameryka nieznana. Ameryka nieznana — gdzie istnieją szkoły dla przyszłych ojców i kursy gospodarstwa domowego wyłącznie dla panów. Przejdźmy się więc po tym nieznanym kraju śladami francuskiej dziennikarki Marianne Beaugrand i Lux Hauser.

Już od dłuższego czasu młodzi ojcowie nowojorscy domagali się otwarcia szkoły, gdzie mogliby się nauczyć wychowania niemowlęcia. Starsi ludzie wzruszali ramionami: „Oto skutki tego wariackiego równouprawnienia kobiet. Ledwie urodzi dziecko, już pracuje, już zajęta, już dla dziecka nie ma czasu! A czy to jest zajęcie dla mężczyzny? Myśmy się nigdy nie zajmowali butelkami i pieluszkami, dlaczego więc mają to robić nasi synowie?“ Ale właśnie ci synowie nie chcą iść drogą, wytkniętą przez starsze pokolenie.

Na początku września ubiegłego roku została otwarta, na skutek wielu próśb i zgłoszeń, pierwsza szkoła dla ojców. Uczęszcza do niej pięćdziesięciu panów z zamożnej inteligencji nowojorskiej, którzy co tydzień jeden wieczór poświęcają wykładom i zajęciom praktycznym, mającym na celu wszechstronne wykształcenie się w trudnym konkursie racjonalnego wychowania dziecka. Kurs rozpoczął się od trzech konferencji wybitnego lekarza—ginekologa o higienie ciąży. Dyrektorka szkoły wyszła bowiem ze słusznego założenia, że jeszcze przed narodzeniem dziecka ojciec już ma względem niego obowiązki. Pierwszą jego troską musi być zapewnienie żonie wszelkich warunków zdrowego i normalnego porodu. Panowie zapisują więc z uwagą w notesach, że żona powinna wcześnie kłaść się spać, codziennie odbyć większy spacer, niczym się nie denerwować i od czasu do czasu otrzymywać wraz z serdecznym słowem jakiś drobny dowód pamięci, któryby ją pogodnie nastroił i pozwolił spokojnie przebyć ciężki okres. Po wykładach lekarskich (trzy konferencje po półtorej godziny każda) panowie zabierają się do poważnej nauki całkowitego zastąpienia matki dziecku.

W naszej szkole rolę kołyski czy łóżeczka gra zwyczajny wiklinowy koszyk. Spoczywa w nim ukochane dziecko kursu: duża lalka, która straciła już wszystkie barwy skutkiem niezliczonej ilości kąpieli, jakie musiała znieść.

— To idealne dziecko — mówi jeden z „przyszłych ojców“, zręcznie owijając lalkę pieluszką. — Nigdy nie płacze i waży około siedmiu funtów. Nie znoszę tłustych, spasionych niemowląt: nigdy nie są zdrowe.

Dyrektorka szkoły jest zachwycona szybkimi postępami uczniów. Okazuje się, że bardzo słusznie. Oto naprzykład jeden z uczestników kursu, młody inżynier, uznając za niewystarczające rzemyki, jakie się dla bezpieczeństwa zakłada dziecku w wózku, wynalazł ich nowy model i wypuścił go na rynek. Matki nowojorskie są zachwycone nowym typem tych opasek bezpieczeństwa.

Młodym ojcom oczywiście nie wystarcza lalka do zajęć praktycznych. Szkoła posiada także swój własny żłobek, gdzie panowie mają możność zetknąć się z niemowlętami. I tu się okazuje, że wielu z uczestników kursu posiada prawdziwy instynkt macierzyński: umieją oni bowiem odróżniać doskonale humory i nastroje niemowlęcia. Szczególnie, jeśli chodzi o krzyk, wiedzą, kiedy on oznacza głód, kiedy chęć zmiany pieluszki, kiedy ból a kiedy zwyczajny dziecięcy kaprys.

Przyznać trzeba, że pierwszy kurs pielęgnacji niemowlęcia wyłącznie dla panów dał dobre wyniki i nauczył pięćdziesięciu przyszłych ojców głównych zasad opieki nad zdrowiem i higieną dziecka. Wiele osób naturalnie krytykuje i lekko wyśmiewa macierzyńskie zapędy panów. Ale uczestnicy kursu słusznie tłumaczą, że często się zdarzają sytuacje, gdy matka jest zajęta czy chora i musi choć na krótko powierzyć dziecko ojcu. A więc czy nie lepiej, gdy ręce, które ujmą wspólny najdroższy skarb, nie będą pozbawione chociaż minimalnego doświadczenia?

Szkoła dla przyszłych ojców, to jedno z wielu oblicz nieznanej Ameryki. Drugim jest „Instytut Ruth Winneck“, gdzie za dwadzieścia dolarów każdy pan w ciągu trzech miesięcy nauczy się wszystkich tajemnic gospodarstwa domowego. Najpierw kuchnia. Żadna z potraw, jakiej się tu panowie nauczą, nie może być przygotowywana dłużej niż piętnaście minut. Mimo to uczestnicy kursu umieją nie tylko usmażyć befsztyk, ale przygotowywują całe wykwintne przyjęcia. W kuchni się okazuje, że każdy mężczyzna, z przyrodzenia łakomczuch, potrafi być nie tylko zręcznym ale i utalentowanym kucharzem, kucharzem—wirtuozem.

Oprócz gotowania panowie uczą się czyszczenia i odświeżania ubrań, prasowania spodni itd. Umieją doskonale utrzymywać w porządku swoją bieliznę i niezliczone krawaty, są jednym słowem — po ukończeniu kursu — idealnymi mężami. Ale czy te klejnoty męskiego rodzaju po ślubie nadal pielęgnują swoje domowe cnoty, o tym amerykańska prasa dotychczas milczy. A byłoby ciekawe wiedzieć, czy szczęśliwe są żony tych panów z dyplomami kursów pielęgnacji niemowlęcia i gospodarstwa domowego? Jeśli chodzi o mnie, to na marginesie zachwytów p. Beaugrand muszę dodać, że ja sama za nic w świecie nie wyszłabym za prymusa tych kursów. Byłby na pewno przemądrzały i strasznie pewny siebie, a przecież chociaż w jednej dziedzinie ja muszę czuć swoją wyższość. Chcę być dyktatorem choćby... we własnej kuchni i tak łatwo tego się nie wyrzeknę!

Jane

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 3)

Powieść

III.

Zupełnie niespodziewanie, wkrótce po wyjeździe Tomasza z żoną, zjawiła się Nata.

Od stacji autobusu przyszła piechotą, tak jak zwykła to czynić Anna, tylko że ten kilometr po śniegu mocno ją widać zmęczył, i ucałowawszy matkę, wyczerpana opadła na krzesło.

Lucio z galanterią ściągnął jej boty z futrem i zauważył przy tym:

— Jakie ciocia małe ma nogi jak dziewczynka.

Nata wdzięcznie spojrzała na chłopca i pozwoliła mu zdjąć z siebie okrycie, a Lucek wtulił nos w ciepłą podszewkę i rzekł:

— Ależ ładnie pachnie!

Pani Marcelina zaprowadziła córkę do salonu.

— Rozgość się, — mówiła wesoło. — My tu z Luciem czytamy po francusku, ale każę ci zaraz dać śniadanie.

— Dziękuję, trochę herbaty! — rzekła Nata, a ciszej dodała: — Chciałam z mamą pomówić...

Nie wiadomo czemu te proste słowa ugodziły panią Zagrodzką jak sztyletem.

Nie lubiła i nie miała nigdy tajemnic. Ale skoro obecność Lucia zdawała się niepożądaną, babka wzięła go do spiżarni, włożyła małe zapasy do jednej i drugiej kieszeni i wyprawiła na narty.

Gdy wróciła do salonu, przed Natą stała taca z herbatą i przekąską, a obok otwarta papierośnica.

Nata grzebała w woreczku, szukając zapałek.

— Znowu palisz? — zagadnęła pogodnie matka. — A cóż Zbigniew na to?

— Tak... palę... nawet dość dużo, — rzekła zwolna Nata. — A co do Zbigniewa... właśnie chcę ci powiedzieć... tylko bez wzruszeń, mamo...

— Co? Czy jakie nieporozumienie? — przerwała żywo pani Marcelina.

— Owszem, w zupełnym porozumieniu rozstajemy się, — odpowiedziała Nata.

Pani Marcelina uczuła, że mgła jej zasnuwa oczy. Przysiadła na fotelu nawprost córki, która owinęła się cała sinym dymkiem papierosa, a jej twarz wydała się matce subtelna, zagadkowa i obca.

— Czy mamę to bardzo zaskoczyło... zdziwiło? — spytała Nata po chwili przykrego milczenia.

— Sama nie wiem... zaskoczyło, — odparła. — Dotknęło mnie to... Nie rozumiem jak mogłaś... jak doszliście do tego postanowienia?

— Pożycie wspólne stało się niemożliwe, — rzekła córka.

Pulsa biły mocno w głowie pani Zagrodzkiej.

— Dotąd jednak... Zaczęła zbierać rozproszone myśli, które w słowa trudno było ująć. — Dotąd jednak nie pozwoliłaś mi się domyślać, że jest coś nie w porządku. Zbigniew był tak serdeczny dla mnie, podczas mej wizyty w listopadzie, tyle mi mówił o swoich projektach, wyjazdach...

— Otóż to! — podchwyciła Nata. — Projekta, prace, wyjazdy, a ja w tym zapadłym kącie wiecznie sama.

— Jakto sama? Przecież wszyscy chłopcy twoi są jeszcze w domu?

— Moja mamo, mówmy zrozumiałym dla nas obu językiem. Dzieci nie są rozrywką dla ludzi dorosłych. Są dość ciężkim obowiązkiem, gdy miną już pierwsze zachwyty macierzyństwa.

Pani Zagrodzka otworzyła oczy i uszy. Jej Nata, jej dziecko, które wychowywać i nad którym pracować nie uważała nigdy za męczący obowiązek, ale za obowiązek po prostu, mówiła jakieś słowa, brzmiące jak herezja.

Trzeba było skupić się, zebrać myśli, bo widziała, że musi walczyć.

— Więc to jest nowa, dzisiejsza teoria— rzekła. — Nie obowiązek ma być naszym celem, lecz urozmaicone, rozkoszne życie.

— Tak, to prawda — podjęła Nata stanowczym tonem. Do pewnego czasu pracujemy, nie zdając sobie sprawy co na nas spadło, wyżywamy się, zużywamy, a potem przychodzi chwila, gdy natura sama żąda, aby nie krzywdzić swej istoty i dać jej w końcu całą pełnię...

— Czego? — przerwała ostro matka.

Nata roześmiała się. Pocałowała drobną rękę pani Marceliny i, na wpół czule, na wpół pobłażliwie odpowiedziała:

— Nie trzeba być agresywną, mamo. miałam na myśli pełnię zadowolenia dla swych ambicyj, czy to jako kobieta młoda i powabna, czy jako nierozwinięta jeszcze artystka, społecznica i co tam jeszcze. Co do mnie, chcę być czymś poza zawodowym określeniem żony i matki.

— Istotnie, rozległe zadania — z ironią zauważyła pani Zagrodzka. Warto dla nich burzyć ognisko rodzinne!

— Ogniska rodzinnego dziś nie ma... przy kaloryferach, — żartobliwie oświadczyła Nata.

Lecz żarty nie miały dziś dostępu do pani Marceliny.

Spojrzała uważnie na córkę i doprawdy znalazła w niej duże zmiany. Istotnie wyżyła się, lata jej macierzyńskich poświęceń, lata, w ciągu których przybrała na tuszy i ze spartańską prostotą traktowała swe ubranie i uczesanie. Pani Marcelina pamiętała, jak się to podobało Zbigniewowi, i te jej sukienki z tanich materiałów, przykrótkie czy za długie, zawsze w spóźnieniu goniące modę, i niedbale noszone okrycia, zawalane przez psy podwórzowe lub dziecinne rączki.

To była Nata pierwszej dekady małżeństwa, zawsze trochę krańcowa i niezrównoważona, jaką było od dziecka, lecz zrozumiała dla matki i sympatyczna w swym zapamiętaniu się w obowiązkach, które dziś tak jej ciężyły. A dzisiejsza Nata o szczupłej sylwetce, w zielonej obcisłej, niesłychanie wdzięcznej sukni, z falą puszystych włosów, spływających na czoło, z delikatną linią nosa i oczami płonącymi ogniem tajemnicy, sprawiała właśnie to uczucie obcości, które panią Marcelinę uderzyło i zasmuciło.

Jedno z pociechą zauważyła, że wargi Naty nie były malowane. Bo, że trochę dobrego pudru...

— Jeszcze chyba nie wszystko stracone — pomyślała, a głośno rzekła: — Nie rozumiem stanowiska Zbigniewa.

— To bardzo proste. Sam uznaje, że niemożliwym jest ciągnąć dalej takie życie bez wdzięku, godzi się na rozstanie, które przypuszczam i jemu jest pożądane. Zostajemy mimo to w przyjaźni.

Pani Marcelina wzruszyła ramionami.

— Mamo! czyż to nie kulturalniejsze niżeli ostre słowa i nienawistna postawa? — zawołała Nata.

— A cóż będzie z dziećmi? — spytała matka.

— Na razie zostaną w Karsku, przy ojcu, — odrzekła Nata. — Zbysio ma dziewięć lat i szkoła przy cukrowni wystarczy jeszcze na rok lub dwa, potem może pójść do Chyrowa czy coś podobnego. Mamy czas, zarówno jak i dla Janka i Czesia.

— Ale nie lękasz się zostawić ich na opiece obcej? A choroby?

— Panna Lunia jest kuzynką Zbigniewa, więc nie obca i dzieci ją lubią. Gospodarstwo prowadzi umiejętniej niż ja, gdy jestem w tak lichym stanie nerwów. A choroby dziecinne? Wszystko niemal z nimi odbyłam. Ten egzamin życiowy mam za sobą i zdałam go celująco.

— Ostatnie ci zadam pytanie — rzekła matka, tłumiąc ogarniające ją rozdrażnienie. Staram się zrozumieć, żeście ochłodli dla siebie oboje, że nie łączy was to nawet, co w małżeństwie cenniejszym jest jeszcze niż namiętność, to znaczy wzajemna wdzięczność i tkliwość. Lecz pozostaje przysięga! Co z nią?...

Nata długo milczała. Wreszcie rzekła cicho:

— Puste słowa, gdy nie ma treści.

Pani Marcelina powtórzyła z goryczą:

— Puste słowa...

Coś wielkiego i ważnego co przestało nagle istnieć.

Szczególnym zbiegiem myśli przypomniała sobie jak w rodzinnej jej wsi stał wysoki komin, od zaniechanej z dawna gorzelni. Kiedyś zapadło postanowienie, że ma być zwalony. Nie był piękny, lecz tkwił w krajobrazie i ona go tam widziała od dziecka. Nagle przyszli ludzie, coś koło niego radzili, a rankiem pewnego dnia, gdy ona jeszcze spała, podminowano ten stary komin i z hukiem opadł jako niezdarna kupa gruzów. Wybiegła na podwórze i nie poznała otoczenia.

Na horyzoncie, gdzie czerwienił się tyle lat ten zabytek dawnego życia maszyn, była wielka pustka...

— Puste słowa... powiedziała Nata.

— Cóż za bezsensowne porównanie! — krzepiła się w duchu stara kobieta. — Plączę się... bredzę...

Nagle uczuła wielkie zmęczenie. Raz ją to ogarnęło, gdy umarł jej sparaliżowany mąż, którego przez osiem lat pielęgnowała. Nie to ją gnębiło, że naprawdę była już bez sił, ale że jej zabrakło chorego i nie jest potrzebna.

Ale wtedy była jeszcze przy niej niedorosła Nata i mnóstwo spraw rodzinnych i majątkowych na głowie.

Pustka rychło się wypełniła.

— Co oni poczną z przysięgą?... — myślała uporczywie.

Była jak przykuta do fotela, cierpiąca i bezsilna.

Z ogródka doszło wołanie Lucia.

— Domańska! Domańska! proszę patrzeć jak zjeżdżam!

Nata zerwała się i przypadła do matki, całując jej głowę i ręce.

— Nie trap się, mamo! wszystko na dobre jeszcze się obróci — szeptała. — A teraz na razie, milczenie.

(D. c. n.)

Kobiety Rewolucji Francuskiej

W 1939 roku upływa sto pięćdziesiąt lat od czasu gdy Francja została zbroczona morzem krwi braterskiej, rozlanej w czasie Wielkiej Rewolucji. Już z wiosną 1789 roku, ludność Francji, ginąc z nędzy i głodu, coraz natarczywiej zaczęła domagać się zmian w ustroju społecznym i politycznym, czując z każdym dniem większą nienawiść do króla i dworu, któremu z niesłychanym marnotrawstwem lekkomyślny minister skarbu Colonne dostarczał wciąż nowych, olbrzymich sum na wszelkie zachcianki i zabawy.

Ale przyczyną rewolucji była bezsprzecznie sama królowa. Ta urocza, jasnowłosa Maria - Antonina, która z pięknego portretu Elisabeth Vigée - Lebrun patrzy na nas swymi błękitnymi oczami, pełnymi słodyczy i wdzięku. Gdy Maria - Teresa austriacka przeznaczyła swą córkę na przyszłą królowę Francji, jako żonę Ludwika XVI, sądziła, że mała Antoinette, tak starannie wychowana i kształcona, dorośnie do wysokości swego zadania i podoła królewskim obowiązkom. Istotnie z początku Maria - Antonina oczarowała cały Paryż swym wdziękiem i urodą, lecz niebawem okazało się, że na szczupłych barkach księżniczki nie mieściła się głowa męża stanu. Sprawy polityczne wolała ona zostawić ministrom, a sama, nie zaznawszy początkowo miłości męża i długi czas bezdzietna, rzuciła się w wir zabaw i flirtu, by zagłuszyć pustkę, która powstała w jej sercu i romantycznej, egzaltowanej duszyczce. Z czasem wprawdzie szczerze i z wzajemnością przywiązuje się do męża, lecz jakże nudzi się z nim urocza, lekkomyślna królowa. Bo Ludwik XVI chociaż był mężem czułym i przykładnym, ale pozbawionym urody, postawy i wszelkich cnót rycerskich, którymi mężczyźni zdobywają kobiety, nie mógł być ani ideałem kochanka, ani wzorem bohatera. Na króla też nie miał powołania. Gdy minister Malesherbes zgłosił swą dymisję, Ludwik XVI rzekł mu z zazdrością: „Jakże jest pan szczęśliwy! Czemu nie mogę również opuścić mego stanowiska". Czarująca pani nie mogła więc być przy nim nawet królową w całym tego słowa znaczeniu, zaczęła się więc bawić w królowanie z całym zapałem swej wiośnianej młodości, kapryśna, zmienna i samowolna. Miłość zaś zastąpiła flirtem. Wydaje świetne bale i dworskie zabawy, kupuje stroje i klejnoty, otacza się gromadą wielbicieli i faworytów. Widywano ją wymykającą się z Wersalu na tajemnicze eskapady, widywano na podejrzanych redutach ludowych w przygodnych gospodach i w domach gry, gdzie namiętnie oddawała się hazardowi. Życie takie w poszukiwaniu coraz to nowych wrażeń, pochłania miliony, a równocześnie lud ginął z głodu, zmuszony do nadmiernych danin i obciążany olbrzymimi podatkami. Wiedziała o tym lekkomyślna królowa, lecz pieniędzy potrzebowała coraz więcej. One tylko dawały jej zapomnienie i wypełniały niepokojącą pustkę. Urocza, frywolna i zalotna, stwarza we Francji nowy styl życia — pełne róż, klejnotów i tańca rococo. Wkrótce jednak znienawidzono zabawy, porcelanowe róże na klombach ogrodów Petit Trianon i „Madame Deficit", jak powszechnie nazywano królowę. Naród zażądał odwetu za wszystkie krzywdy, za ucisk, za nędzę i krew strumieniami popłynęła przez Francję. „Głowy spadają jak dachówki w czasie burzy" — mówił generalny prokurator trybunału rewolucyjnego Fouquier - Tinville, który też zresztą zginął na gilotynie. Egzekucje odbywały się tysiącami, tracono winnych i niewinnych, tych których nienawidzono i tych których do niedawna uwielbiano, tracono kobiety i dzieci. Maria - Antonina ginie na gilotynie wśród obelżywych krzyków tłumu i wiwatów na cześć rewolucji. Piękna królowa o duszy pełnej entuzjazmu i sercu motyla, która stworzyła we Francji nastrój beztroskiej swawoli i romantycznego sentymentu, ostatnia koronowana królowa Francji, staje się jakby przez ironię przeznaczenia pierwszą kobietą rewolucji.

Przedstawicielka nowej epoki, rozpoczynającej się pod hasłem: „liberté, égalité, fraternité" była zupełnie inna. W okresie tym ministrem spraw wewnętrznych był znakomity ekonomista i uczony o wielkich zdolnościach i ambicjach politycznych Roland de la Platiére. Cieszył się on wielkim uznaniem i przyjaźnią Robespierre'a, Danton'a i innych przywódców rewolucji, przyjaźnią, która miała się z czasem zmienić w śmiertelną nienawiść. Roland, karierę swą zawdzięczał nie tylko swym wybitnym zdolnościom, ale też i swej młodej i uroczej żonie Marii - Karolinie, zdrobniale zwanej Manon. Była ona córką paryskiego artysty — rytownika Phlipon'a. Pierwsza jej młodość upłynęła w dobrobycie i atmosferze pełnej poezji, lecz złe pożycie jej rodziców, których głęboko kocha, staje się twardą szkołą jej życia. Od najmłodszych lat poznała Manon, co znaczy miłość i nienawiść i od konfliktów swego serca ucieka do poezji i filozofii. Zagłębia się nawet w dziełach ekonomistów i w polityce, której oddaje się całym sercem i umysłem. I zapewne dla tego urocza Manon, o pięknych rozumnych oczach, wiośnianej cerze, pełna wdzięku i porywającego czaru, odrzuca wszystkie świetne partie, by oddać rękę starszemu od siebie o dwadzieścia lat Rolandowi. Mąż bywa czasami odpychający, przykry i niecierpliwy, ale Manon uwielbia go za rozum, uczciwość i idealizm. Wie o tym, że wielkim ludziom wolno mieć małe wady. Chłodny myśliciel i śliczna entuzjastka tworzą parę najlepszych przyjaciół i wiernych towarzyszy, zapatrzeni w wspólny największy ideał: sprawiedliwość społeczną.

Zaraz od pierwszych dni ich służby dla narodu, wielcy ludzie rewolucji są nimi oczarowani i cały Paryż leży u stóp pięknej pani, która wkrótce, będąc tylko żoną ministra, w istocie sama jest ministrem. Manon zasłynęła nie tylko z urody, ale też z niepospolitej inteligencji, konsekwencji i logiki. Już nie tylko doradza, ale nawet samodzielnie decyduje i wpływa na postanowienia Robespierre'a, Danton'a, Marat'a i innych przewódców rewolucji. Zawsze strojna, pełna wdzięku i wyszukanej elegancji ta rewolucjonistka z ducha jest damą wytworną w każdym calu. Rewolucja, która nie mogła darować klejnotów Marii-Antoninie, sama zdobi niemi Manon Roland. Piękna pani pozostała wprawdzie kobietą chciwą hołdów i komplementów, ale szczytny swój ideał sprawiedliwości społecznej stawia zawsze na pierwszym miejscu. Uważając monarchię za wroga ludu, wpływa na Konwent by przyśpieszył detronizację króla — ale niczego ponadto nie żąda. A gdy stracono na gilotynie króla i królowę, widzi pani Roland ruinę swoich ideałów. Widzi, że naród upojony wolnością, stacza się do upadku, pławiąc się w niewinnie rozlanej krwi i okrucieństwach. Polityka jej męża i jej własna zawodzą i tracą zaufanie u narodu. Marat chce pozbyć się ministra, oczywiście najprostszą



drogą — na gilotynie. Manon myśli ratować się ucieczką, lecz przeznaczenie przychodzi raz jeszcze na ratunek. Charlotte Corday, fanatyczka idei politycznych zabija Marat'a by pomścić krzywdy, które wyrządził żyrondystom. Krwawe prześladowania trwają jednak nadal, a Roland nie kryje się z potępieniem dla twórców nowego porządku. Tak samo Manon, która przeżywa teraz swą bohaterską epokę. Głośno i otwarcie potępia terror i okrucieństwa Danton'a i Robiespierre'a, za co skazuje się na ich śmiertelną nienawiść. Roland z córeczką zdołał uciec i ukryć się przed krwawym wyrokiem, lecz Manon zostaje uwięziona. Samotna w swej ponurej celi więziennej czeka na wyrok trybunału rewolucyjnego, najpiękniejsza ministrowa Francji, oskarżona o zdradę republiki. Czeka tak samo jak niegdyś królowa, oskarżona o zdradę narodu. Tylko że Maria-Antonina nie miała za co umierać, zaś Manon Roland umrze za wolność, którą ukochała ponad wszystko i za ideały, których wprawdzie naród nie zrozumiał, ale których ona nie zaparła się nawet w obliczu śmierci. Śmierć królowej była klęską, śmierć Manon Roland była zwycięstwem pięknej duszy i mocnego serca. Manon czeka na wyrok, jak zawsze starannie ufryzowana, strojna, pełna czaru i uroku do ostatniej chwili. W celi swej ma wciąż świeże kwiaty. Kto je posyła zdrajczyni? Nie wiadomo. Jest piękna, młoda i gdyby chciała skorzystać ze swej urody, może odzyskałaby wolność. Ale urocza i zalotna pani nawet w czasach swych triumfów politycznych i kobiecych, nigdy nie zapomniała o swej godności osobistej i o tym co winna jest nazwisku męża. Przed trybunałem rewolucyjnym sama wygłasza swą mowę obrończą, która jest zarazem oskarżeniem tych wszystkich, którzy wolność i Francję zaleli potopem krwi. Zginęła na gilotynie, do ostatniej chwili mężna i odważna. Ostatnie jej słowa były: „Wolności, ile zbrodni popełnia się w twoim imieniu".

Miejsce Manon Roland w życiu Paryża zajmuje natychmiast Teresa Cabarrus, żona ministra Talliena. Jej to zawdzięcza Francja zgubę Robespierre'a i koniec strasznego terroru, jej zawdzięcza swój powrót

zabawy, flirt i rozrzutność. Prześliczna, zalotna, zapalona wielbicielka poetów i artystów, szeroko otwiera swe wspaniałe salony, centrum życia towarzyskiego Paryża. Otoczona zbytkiem i przepychem, wskrzesza dawne życie Paryża, przypominając Francji różową swawolę Marii-Antoniny.

Tylko, że Francja zgnębiona swymi własnymi ideami i hasłami, spłukana falą krwi i strumieniami łez, patrzy spokojnie i jakby z ulgą na powrót dawnego życia i daruje pięknej Madame Tallien to, czego nie mogła darować znienawidzonej Austriaczce. **ig**

Dzieje samolotu

Pragnienie unoszenia się w powietrzu nie obce było ludzkości nawet wtedy, gdy stała ona jeszcze na najniższym stopniu kultury i cywilizacji. Człowiek patrzył na ptaka, obserwował jego ruchy i marzył, aby i on mógł fruwać za jego przykładem. Jakże inne byłoby wówczas jego życie!

Mówi legenda starogrecka, że był człowiek, który tego dokonał. Nazywał się Ikar. Przymocował on sobie skrzydła, a raczej przykleił je — woskiem. Niestety, gdy wzbił się bardzo wysoko — słońce roztopiło ów wosk, skrzydła odpadły i biedny Ikar runął na ziemię, ponosząc śmierć. To tylko legenda, ale jakże wymownie ilustruje ona odwieczne tęsknoty ludzkie do podniebnych lotów!

Ikarów takich było wielu. Na przestrzeni długich wieków konstruowali oni mniej lub więcej pomysłowe skrzydła, lecz — nic z tego nie wychodziło. Dlaczego? Wydawało by się, że główną trudność sprawiało przymocowanie skrzydeł do ciała, tak jednak nie było. Przymocować skrzydła okazało się dość łatwo, inną natomiast kwestią było wzbicie się w powietrze. I znów nasuwa się pytanie:dlaczego? Oto dlatego, że ręce ludzkie są za słabe i za mało sprawne, aby móc poruszać skrzydła z szybkością niezbędną do utrzymania się w powietrzu; ręce ludzkie umieszczone są nie w połowie ciała, jak skrzydła ptaka, lecz w górnej jego części, a to nierównomierne rozłożenie ciężaru jest ogromną przeszkodą. Po wtóre: skrzydła, które mogłyby nie tylko utrzymać znaczny ciężar człowieka, ale nadto swobodnie unosić go w powietrzu — musiałyby być tak ogromne, że ich własny ciężar byłby niemal nie do pokonania dla rąk ludzkich, zmuszonych ustawicznie i szybko ciężarem tym poruszać. Niejaką wskazówką będzie tu porównanie wielkości, a raczej rozpiętości skrzydeł ptaka w stosunku do wielkości samego ptaka oraz porównanie ciężaru skrzydeł z wagą ich właściciela. Zważmy jeszcze, że budowa rąk ludzkich i układ ich mięśni nie są przystosowane do wykonywania ruchów skrzydeł i że ptak posiada nadto pierzasty ogon, którym steruje, a który — choćby naśladownictwo jego przymocować do nóg człowiekowi — nigdy nie spełniałby należycie swego zadania.

Oto nieprzezwyciężone trudności, których ludzkość nie pokonała w ciągu tysiącleci, nie pokonała nawet dziś i nie pokona bodaj nigdy, każdy bowiem z kandydatów na lataczy musiałby przede wszystkim długie lata — od dziecka — ćwiczyć odpowiednio mięśnie rąk, aby przystosować je do poruszania skrzydłami. Nawet w najlepszym wypadku lot człowieka byłby tylko lichą parodią lotu ptaka. Człowiek nie może fruwać — w znaczeniu praktycznym — przy pomocy skrzydeł, poruszanych własnymi mięśniami — oto rezultat wszystkich prób. Konstruktorzy (nie marzyciele!) zrozumieli to już przed wielu dziesiątkami lat. Myśl ludzka zwróciła się więc w nieco innym kierunku. Zapragnięto zbudować mechanizm, który poruszałby skrzydła, a jednocześnie mógł unieść człowieka. Tak powstał *ortopter* albo ortoplan, zbudowany najpierw przez inż. Wiktora Tatin'a. Ortopter ten, poruszany był skręconym sznurkiem kauczukowym, który rozkręcając się poruszał skrzydła. Oczywiście była to tylko próba, uwieńczona sukcesem kilkumetrowego lotu tego wynalazku. Ortopter Trouve'a miał już motor, składający się ze zgiętej w podkowę rury żelaznej, wewnątrz której zapalane były kolejno ładunki prochu; wybuchy „usiłowały" wyprostować rurę, wskutek czego poruszały się skrzydła, połączone z ową rurą. Ortopter ten zdobywa przestrzeń kilkudziesięciometrową — i na tym utknęły wszystkie dalsze usiłowania, mające na celu zbudowanie latającej maszyny, która poruszana byłaby przy pomocy skrzydeł, okazało się bowiem, że znacznie lepsze wyniki daje śruba, czyli śmigło, wkręcające się w powietrze i prące dzięki temu naprzód. Maszynę taką nazwano aeroplanem.

Właściwym wynalazcą aeroplanu był Henson, lecz aparat jego, zbudowany w roku 1843, nie funkcjonował. I tu zrazu musiano uciec się do skręconego sznurka kauczukowego. Penaud skonstruował miniaturowy aeroplanik, którego śruba poruszana była przy pomocy takiego właśnie sznurka. Aparacik ten przelatywał kilkanaście metrów i służył jedynie do badania zasady działania śmigła. Tenże Tatin, który zbudował ortopter, skonstruował i aeroplan. Był on poruszany motorem ze ścieśnionym powietrzem. Aparat ten unosił się przez kilkanaście sekund, dopóki nie wyczerpał się w zbiorniku zapas zgęszczonego powietrza. W roku 1895 Amerykanin prof. Langley zbudował aeroplan, poruszany lekkim motorem parowym; miał on dwie śruby. Mniej więcej w tym samym czasie czyniono próby nad zbudowaniem *helikoptera*. Była to maszyna latająca również przy pomocy śruby, wznosiła się jednak do góry pionowo, a nie ukośnie — poziomo jak aeroplany. Pierwsze poruszane były również przy pomocy skręconego sznurka kauczukowego, następne przy pomocy prymitywnych motorków naftowych. Próby nie wypadły zadawalająco, helikoptery bowiem nie mogły lecieć w bok, tylko wyłącznie do góry, a sterowanie nimi było prawie niemożliwe. Nie trzeba dodawać, że zarówno helikoptery jak ortoptery i owe pierwsze aeroplany były małymi modelami i o lataniu w nich ludzi nie mogło być mowy.

Nie ulega wszakże wątpliwości, że najtrudniejszą rzeczą było wpaść na pomysł zastosowania śmigła oraz — z kolei — poznać dokładnie zasadę jego działania. Był to dopiero początek, ale początek o epokowym znaczeniu. Od tego czasu — w ciągu zaledwie kilku ostatnich dziesiątków lat — aeroplan, czyli samolot ustawicznie ulepszano; zastosowano motor benzynowy, zmieniano kształty. Skrzydła zatrzymano, lecz nie były już one ruchome i służyły tylko jako nośne płaszczyzny, ułatwiające utrzymanie w powietrzu równowagi. Nie sposób nie wspomnieć o pionierach lotnictwa i konstruktorach samolotów, jakimi byli bracia Wright, Farman i Bleriot. Postęp w tej dziedzinie był zdumiewający, lecz skoro tylko udało się zbudować odpowiednio wielki aparat, który mógł unieść człowieka — poczęły ginąć dziesiątki, setki i tysiące lotników, wypróbowujących te ulepszone z roku na rok i niemal z miesiąca na miesiąc samoloty.

Niestety, jak wszystkie niemal wynalazki techniczne, tak i lotnictwo służy przede wszystkim — celom wojennym. Lecz — trzeba to przyznać — współczesny Ikar marzy nie tylko o sukcesach na polach bitew. Marzy o przelocie dokoła świata bez lądowania i marzenie to niedługo bodaj urzeczywistni się. A gdy już opanuje całkowicie powietrzne szlaki naszego globu, pomyśli na serio o zdobywaniu — wszechświata. Tu jednak nie wystarczy królujące w lotnictwie śmigło: w międzyplanetarnych przestrzeniach nie ma powietrza, lecz rodzaj niezmiernie rozrzedzonego gazu, zwanego eterem kosmicznym, a w takich warunkach śmigło jest już zupełnie bezsilne, zostanie więc zdetronizowane. Gdzież jednak kres rozwoju lotnictwa? Któż może przewidzieć, co przyniosą następne dziesiątki i setki lat?...

Współcześni konstruktorzy pracują nad lotnictwem przyszłości, nad lotnictwem międzyplanetarnym, nad samolotami — rakietami, wyrzucanymi z paszcz potężnych dział i popędzanych następnie seriami wybuchów, następujących automatycznie w tylnej części rakiety.

Jednakże o wiele bliższe urzeczywistnienia wydają się próby skonstruowania bezgłośnie lecących samolotów (ów warkot i ryk wydają nie motory, lecz śmigła) oraz próby zbudowania takich samolotów, które jak helikoptery unosiłyby się pionowo w górę (a później dopiero leciały w kierunku poziomym), wtedy bowiem nie trzeba było by budować rozległych lotnisk, a lądowanie nawet w głębokiej mgle i zupełnej ciemności nie przedstawiałoby żadnego niebezpieczeństwa. Być może, że samoloty przyszłości latać będą bezgłośnie, będą wznosić się lub lądować na dachu albo z dachu każdego domu, i że w kilka godzin przelecą dokoła kulę ziemską.

Hiszpański konstruktor, inż. Juan de la Cierva, wynalazł przed kilku laty autogiro (wirowiec), rodzaj „taksówki powietrznej", która do wznoszenia się i lądowania potrzebuje bardzo niewielkiej przestrzeni. Jeszcze dalej poszli wynalazcy francuscy: płk. Durand i inż. Breguet, którzy przez wiele lat próbowali skonstruować giroplan, czyli połączenie helikoptera z samolotem. W roku 1935 próby te zostały uwieńczone powodzeniem. Giroplan wznosi się prostopadle do góry, przy czym w dowolnym punkcie może zawisnąć bez ruchu w powietrzu. Wznosi się on w ciągu zaledwie kilkunastu minut na wysokość około 14.000 metrów; szybkość w kierunku poziomym (motor 600-konny) przekracza 200 km na godzinę. Giroplan niewątpliwie ulepszany będzie z roku na rok; już dziś stanowi on wielki krok naprzód na żmudnej drodze konstrukcji idealnego samolotu przyszłości.

Marzenia naszych dzikich praprzodków, z zazdrością obserwujących lot ptaków, ziściły się nieco inaczej, niż oni tego pragnęli, ale ziściły się w każdym razie! Legendarny Ikarze — śmierć twoja nie była daremna...

B. L.

Bezkrwawe polowanie

Niedawno ukazał się na łamach „Popular Science" ciekawy artykuł, opisujący pracę Howarda Clevaes, specjalisty od fotografii i filmów z życia dzikich zwierząt. Cleaves, pochodzący z okolic Nowego Jorku, rozpoczął swą karierę 25 lat temu, kiedy to udało mu się zrobić niebywałe zdjęcie orła—rybołowa, rzucającego się na rybę. Na owe czasy fotografia ta była prawdziwą rewelacją i kosztowała Cleavsa wiele trudu i zachodu. Trzy lata z rzędu czatował z aparatem na brzegu dzikiego jeziorka, odwiedzanego licznie przez drapieżne ptactwo, zanim zdobył takie zdjęcie, jakiego pragnął. Największą trudnością było to, że orły urządzały swoje polowania z dala od brzegu, to też wszystkie zdjęcia wychodziły bardzo małe i niewyraźne. Zapalony fotograf nie zniechęcał się jednak, trzeciego zaś roku wpadł na pomysł przywabienia „modeli" jak najbliżej do swego aparatu. Przyjaciel, pracujący w Muzeum Historii Naturalnej zrobił mu z drzewa, celuloidu i szkła rybę, przypominającą w wodzie do złudzenia tłustego karpia, i rybę tę Cleaves umocował na specjalnej kotwiczce tuż koło brzegu. Przyczajony w swoim ukryciu, łowca zdjęć czekał z bijącym sercem. Wreszcie skrzydła wspaniałego rybołowa załopotały tuż obok i ptak rzucił się na przynętę. Cichy trzask aparatu i oto powstało zdjęcie zdobiące obecnie większość książek przyrodniczych, reprodukowane x razy na łamach niezliczonych pism, służące nawet za model dla malarzy.

Zachęcony tym powodzeniem młody Amerykanin postanowił poświęcić się wyłącznie polowaniu na dzikie zwierzęta za pomocą aparatu fotograficznego. Przemierzył więcej niż 50.000 mil, poczynając od Labradoru aż do Mórz Południowych w poszukiwaniu coraz to ciekawszych tematów. Wykonał 1.000.000 zdjęć, obrazujących życie ptaków, ssaków, gadów, ryb, nakręcił wiele kilometrów taśmy filmowej. Z roku na rok udoskonalał metody swej pracy, konstruował specjalne kabiny do zdjęć podwodnych, budował kryjówki, ulepszał aparaty do zdjęć nocnych.

Na Labradorze ukryty w eskimoskim „igloo", domku zbudowanym z odłamków lodu, czatował uzbrojony w kamerę na dzikich mieszkańców północnych krain i przywiózł stamtąd mnóstwo rewelacyjnych fotografii. Ustawiwszy swój „schron" przy wodopoju, potrafił łapać na klisze sarny i chytre lisy, przy czym przeważnie dokonywał zdjęć w nocy. W swej kolekcji ma między innymi wspaniałe zdjęcie olbrzymiego niedźwiedzia zrobione z odległości zaledwie paru metrów. Aby je zdobyć, Cleaves, jak zwykle, musiał uzbroić się w cierpliwość. Przez kilkanaście dni smarował pnie drzew miodem, zanim udało mu się przywabić króla puszczy amerykańskiej.

Zwierzę początkowo bardzo ostrożne, dopiero po pewnym czasie zaczęło zachowywać się normalnie. Gdy niedźwiedź zajęty był zlizywaniem swego smakołyku, Cleaves zrobił jego wspaniałą podobiznę.

Praca przy filmowaniu jest oczywiście znacznie trudniejsza, ale czasami zwierzęta okazują się bardzo wdzięcznymi modelami. Tak było z niedźwiedziem, sfilmowanym w górach Apalachian. Podpatrzywszy którędy wiedzie jego zwykła droga, Cleaves ustawił na niej beczkę z brzoskwiniową marmoladą (chyba każdy by się skusił na taki przysmak!), i jak zwykle czekał cierpliwie. Olbrzymi zwierz nadszedł wolnym krokiem i, poczuwszy smakowity zapach, zabrał się z apetytem do opróżniania beczułki. Było to w nocy i operator musiał do zdjęć użyć lampy o silnym świetle.

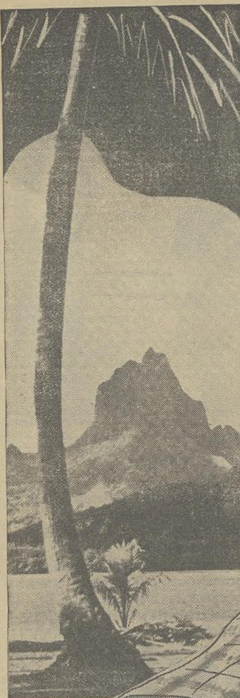
Niedźwiedź nie zwrócił jednak uwagi ani na blask, ani na szmer aparatu. Pewny siebie i doskonale obojętny na to, co dzieje się koło niego, wylizał dokumentnie marmoladę i odszedł bez pośpiechu. Niestety film ten, który byłby jedyny w swoim rodzaju, nie udał się z powodu zbyt słabego naświetlenia. Na środku ciemnej taśmy widać tylko jaśniejszą niewielką plamę, wykonywującą dziwne ruchy. Jest to język łakomego niedźwiedzia.

Jednym z ciekawszych filmów nakręconych przez Cleavsa jest polowanie aligatora na młodego ibisa, słynne są także jego filmy z Mórz Południowych w czasie ekspedycji, w której wziął udział w 1928 roku, a której dorobkiem było 1.400 zdjęć i 35.000 stóp taśmy filmowej.

Obecnie na swych polowaniach fotograficznych Howard Cleaves używa specjalnego domku — przyczepki samochodowej, tzw. trailera. W nim mieszka podczas wypraw i w nim wozi cały swój ekwipunek, przeróżne aparaty fotograficzne i filmowe, lampy, reflektory, przynęty, kryjówki z trawy i mchu, kabinę do zdjęć podwodnych itp. Ściany tego domku zdobią piękne obrazki z życia dzikich zwierząt, wykonane podług najlepszych fotografii wziętych z kolekcji myśliwego, którego jedyną bronią jest obiektyw.

F.

W zwierciadle mody



Pani wyjeżdża na parę dni

Przypuśćmy, że pani jest w tej bardzo szczęśliwej sytuacji, że pani może wyjechać. I to wyjechać z miasta, powiedzmy do innego miasta, gdzie czeka panią nie tylko towarzystwo przyjaznych ludzi ale i zwiedzanie.

Przed panią staje problemat, jak się wyekwipować? Bo chciałaby pani wyglądać dobrze i jednocześnie nie zabierać ze sobą zbyt wielu rzeczy. Więc, oczywiście, na podróż włoży pani kostium wełniany, do niego bluzkę lub pullover. Wystarczy ten strój nie tylko do podróży ale i do zwiedzania miasta, do lokalu na obiad, na wizytę z tym zastrzeżeniem, że skromną bluzkę zastąpi strojniejsza z żorżety, tak bardzo modnej lub z szyfonu. Strojna bluzka przy kostiumie — to dobre samopoczucie podczas wizyty, w teatrze, nawet na dancingu, do którego wciągnie towarzystwo.

Te powiewne bluzeczki przy kostiumach łagodzą ich surowość i doskonale robią pani „do twarzy". Bo każda z pań dobiera sobie przecież bluzkę do twarzy ale z pewnością i tak, żeby harmonizowała z kapeluszem i całością kostiumu.

Dobrane do kostiumu: szal, torba, rękawiczki i ładna butonierka dodadzą wdzięku i to piętno niezawodnej elegancji, które wszędzie jest mile widziane. Pani nie zapomni, oczywiście, i o parze obuwia na zmianę, które w razie zmęczenia lub przy zmianie bluzki na strojniejszą bardzo się przyda. Świeży szlafrok i ranne pantofle, nocna koszula i zmiana bielizny, parę par pończoch (oj! te niemocne pończochy!). To wszystko, co zapewni pani miły pobyt parodniowy w obcym mieście. Można też zabrać ze sobą płaszcz od deszczu i parasol, które nigdy nie zawadzą, a nie wiadomo kiedy mogą się przydać. To są rzeczy, które można mieć „na ręku" w podróży.

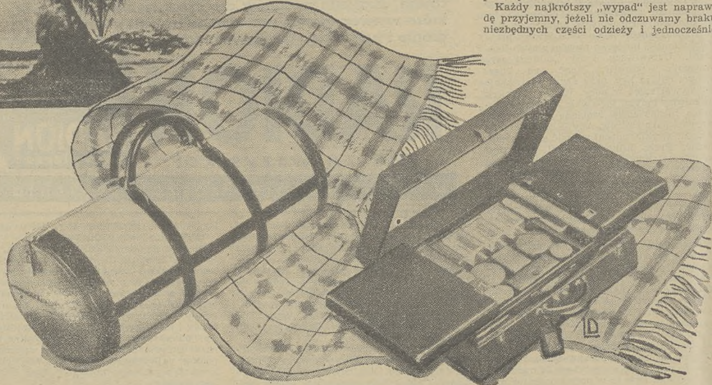
Jeżeli są perspektywy zabaw lub jakieś przyjęcie a pani walizka ma dużo miejsca — z pewnością weźmie pani ze sobą suknię popołudniową jedwabną i drugą jasną wełnianą a do nich dobrze dobrany płaszczyk z lekkiej wełny albo miękki biały, który pasuje do wszystkiego. Może ktoś zwrócić uwagę, że to już cały bagaż. Istotnie! Mało to nie jest. Ale przecież dzisiejsza suknia, szczególniej jedwabna, to taki mały tobołeczek! A letnie palto z żorżety też wiele miejsca nie zabiera, nawet jeżeli jest na podszewce...

Niewątpliwie każda z pań wybierze sobie z tego szkicu—projektu, to co jej będzie odpowiadało i co leży w granicach jej możliwości. Jest to jednak projekt realny pod względem turystycznym, towarzyskim i praktycznym. Wyjazd na parę dni do miejscowości kuracyjnej, nadmorskiej lub na wieś wymaga tylko niewielkich zmian w tym ogólnym projekcie. Wszędzie tam trzeba wziąć bardzo wygodne i lekkie obuwie, żeby nogi, zmęczone miejskim brukiem, mogły choć trochę odpocząć. Sandałki, lub pantofle — koturny na podeszwie z korka spełnią swoje zadanie. Ciepły pullover lub kolorowa kurtka otula panią w chłodny wieczór, o ile nie ma pani białego lub jasnego płaszcza, które tak ślicznie wyglądają w miejscowości kuracyjnej lub nad morzem.

Nad morze — cały ekwipunek trzeba wieźć ze sobą! Bo jakżeż odmówić sobie wypoczynku na plaży, chociażby przez parę godzin w ciągu paru dni „wypadu". A ten ekwipunek jest jednak (przy obecnej modzie i jej wymaganiach) nie taki znów nic nie znaczący... w walizce!

Nad morze i na wieś doskonałe będą suknie lniane, bawełniane, kwieciste i wzorzyste. Taka suknia zapinana od góry do dołu, zastąpi płaszcz plażowy i shorty, bo można pod nią włożyć kostium kąpielowy i tak „opędzić" plażowe wymagania podczas króciutkiego pobytu. Trzeba tylko, żeby taka suknia była bardzo wesoła i żywa w barwie. Bo tylko wtedy wygląda naprawdę ładnie na tle morza lub zieleni.

Każdy najkrótszy „wypad" jest naprawdę przyjemny, jeżeli nie odczuwamy braku niezbędnych części odzieży i jednocześnie



jeżeli nie jesteśmy nimi nazbyt przeciążane. Zastanowienie się i niejako dokładne przemyślanie całego okresu pobytu, wszelkich czysto wycieczkowych projektów ułatwi nam to zadanie. Bo co innego, jeżeli się jedzie w celu wyłącznie turystycznym. Co innego, jeżeli do turystyki dołącza się jeszcze rozrywki towarzyskie.

Inaczej wyglądać musi ekwipunek, który musi, ale to musi się zmieścić w małej modnej walizce, inaczej taki, który trzeba będzie nieść samej, ze względów oszczędnościowych. A jeszcze inaczej, jeżeli zamknie się go mocno w dużym kufrze samochodowym.

Marieta

Ostatnie wiadomości kosmetyczne

(Ciąg dalszy).

Korzystanie z witamin, zawartych w świeżych owocach i jarzynach, dotychczas możliwe było tylko w okresie ich dojrzewania, gdyż nie umiano miazgi owocowej przechowywać w stanie niezmienionym. Do zakonserwowania miazgi używano salicylu i benzoesu, ale składniki te łączyły się z konserwowaną substancją i zniekształcały jej treść, wpływając niepożądanie na preparaty i na skórę, a przede wszystkim neutralizowały działanie witamin.

Najnowszą zdobyczą chemii na tym punkcie jest wynalezienie nowych konserwatorów, przy zastosowaniu których miazgi jarzynowe i owocowe udaje się przechować przez szereg miesięcy w stanie prawie zupełnie świeżym o niezmienionym działaniu.

Ze względu na doniosłość działania witamin w kosmetyce, chemicy, poza staraniem o przechowanie witamin owocowo-jarzynowych, usiłowali osiągnąć jeszcze witaminy syntetyczne i to im się również ostatnio udało. Osiągnięto to drogą naświetlania pewnych kompozycji składników chemicznych specjalnymi lampami.

Nowością także na polu kosmetyki jest wielka różnorodność baz, czyli zasadniczej podstawy kremów. Początkowo wszelkie kremy przyrządzane były na 3-ch bazach: wazelina, lanolina, gliceryna, którą traktowano jako tłuszcz. Z tych trzech — wazelina jest tłuszczem mineralnym, którego skóra nie przyswaja, dlatego też stosuje się ją obecnie tylko w tych wypadkach, kiedy krem ma być dla skóry pewnego rodzaju osłoną — izolować ją od zetknięcia z powietrzem. Lanolina natomiast jest substancją najbardziej zbliżoną do tłuszczu ludzkiego i najłatwiej pochłanianą przez skórę; z tego względu w zastosowaniu dla szerokich mas jest ona trochę niebezpieczna, gdyż przy najlżejszej skłonności do zatłuszczania skóry lanolina zaczopuje pory i na tym tle mogą powstawać wągry, a nawet pryszczyki ropne. Tak więc lanolina nadaje się jedynie dla skór wybitnie suchych. Gliceryna nie jest w ogóle tłuszczem — należy do gatunku tak zwanych wysokich alkoholów; z natłuszczaniem skóry nie ma ona nic wspólnego, odwrotnie może być stosowana właśnie przy cerach tłustych.

Przy 3-ch zasadniczych gatunkach skóry istnieje tak wiele najrozmaitszych odchyleń i indywidualnych wrażliwości na pewne środki, że wymienione bazy okazały się niewystarczające i wynikiem poszukiwań jest dziś cały szereg substancyj stosowanych jako bazy do kremów, a mianowicie: euceryna, choleuceryna, dermitrina, mitina, resorbina, styglicyt i inne.

To zróżniczkowanie baz umożliwiło sporządzenie preparatów ściśle dostosowanych do właściwości skóry do tego stopnia, że na poszczególne odcinki skóry tej samej twarzy dajemy preparaty na różnych bazach o różnym działaniu, zależnie od umiejscowienia defektów trapiących skórę.

Rozwiązana też została w pewnym stopniu kwestia usuwania zażółceń skóry i piegów. Wprawdzie w dalszym ciągu jeszcze promienie słoneczne powodują silną pigmentację skóry, dlatego też usiłowano znaleźć środki zabezpieczające ją przed działaniem promieni, używając w tym celu bizmutu, chininy, ochry — nie dawały one jednak pożądanych rezultatów.

Ostatnio chemia może się poszczycić wynalezieniem składników światłochronnych, które stanowią filtr dla promieni, wywołujących pigmentację. Zastosowane w odpowiedniej bazie, składniki te pochłaniają niepożądane promienie, nie dopuszczając do tworzenia się piegów.

Panie zaznajomione już do pewnego stopnia z tajnikami kosmetyki żądają niejednokrotnie pod puder kremów odżywczych. Otóż według najnowszej teorii nie jest to wskazane. Jak wspominałam na początku skóra pochłania pewne substancje i kremy odżywcze winny być przez nią właśnie wchłaniane; ale na dzień na krem kładziemy jeszcze puder, róż, na tym osiada kurz i miazmaty z powietrza i wszystko to razem zostaje wchłonięte przez skórę, co bynajmniej nie jest dla niej wskazane. Dlatego też pod puder należy stosować preparaty na bazach niechłonnych, a właśnie izolujących skórę, ale jednak nie hamujących oddychania, jak robi to wazelina. Natomiast dla odżywienia, pojędrnienia wiotczejącej, porowatej skóry o ziemistym zabarwieniu wynaleziono maski żywiczne. Pewien rodzaj drzew daje gumę żywiczną, która w kosmetyce znalazła zastosowanie w postaci plastycznej masy, nakładanej na gorąco, wywołuje to silne przekrwienie, wzmożenie przemiany materii, zjędrnienie skóry, zwężenie porów, a w konsekwencji daje doskonałe wyniki przy leczeniu zwiotczenia mięśni, a więc zniekształcenia owalu twarzy i obwisania podbródka.

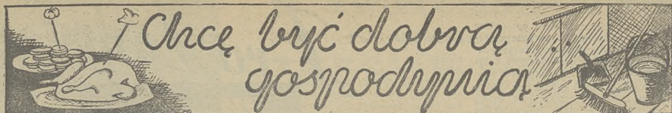
Pozostaje mi jeszcze poruszyć kwestię kosmetyków upiększających, czyli barwiczek. Różowanie policzków — szminki znane były jeszcze w starożytnym Egipcie, a róże do tego celu przechodziły przez różne fazy. Początkowo były one płynne, następnie w tłuszczach, wreszcie w kamieniu, którego zwartość osiągano przez dodanie gipsu; wszystkie tego rodzaju róże były dla skóry wybitnie szkodliwe zarówno ze względu na skład barwników, jak gips, czy też łatwość wsiąkania w skórę, gdy chodziło o tłuszcz. Gdy udało się wprowadzić do różów barwniki jadalne, żeby wyeliminować gips, robiono róż w pudrze, co znów było niepraktyczne, trudne do noszenia w podręcznej torebce.

Wreszcie najnowszą zdobyczą w tej dziedzinie stało się sporządzenie różu w kamieniu bez dodania gipsu czy jakichkolwiek składników dla skóry szkodliwych.

To są pokrótce ostatnie rewelacje z dziedziny kosmetyki, trudno mi tu mówić o pomniejszych wynalazkach, czy poruszać szczegóły — jak mówiłam, postęp kroczy w siedmiomilowych butach i każdy krok przynosi mnóstwo nowości.

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „IZIS" w Warszawie.



Kobieta wrogiem własnej rodziny

Nowoczesna kobieta domaga się pełnego równouprawnienia. Żąda ona również specjalnej ochrony prawnej dla matki, żony i dziecka. Oba te postulaty w zupełności słuszne są już spełnione, bądź też stopniowo realizowane.

W tym stanie rzeczy należałoby się spodziewać, że w pierwszym rzędzie właśnie kobieta będzie mieć pełne zrozumienie dla zagadnień związanych z ochroną matki, żony i dziecka, że realizacji tej ochrony nie tylko nie będzie utrudniać i jej przeciwdziałać, lecz wprost przeciwnie współdziałać w granicach swych możliwości.

A jednak w pewnych wypadkach kobiety aż nadto często zajmują stanowisko nieprzychylne w stosunku do własnego, dobrze pojętego interesu. Do tych należy w pierwszym rzędzie idea ubezpieczeń na życie.

W istocie swej ubezpieczenia życiowe mają na celu nie co innego, jak tylko ochronę matki, żony i dziecka. Zważmy bowiem, że panującym typem jest rodzina, w której do obowiązków ojca rodziny należy zdobywanie środków do życia, do matki natomiast — dysponowanie tymi środkami w ramach gospodarstwa domowego. Odpowiedzialność jednak za losy rodziny spoczywa w równej mierze na mężu, jak i na żonie.

Jest rzeczą zupełnie zrozumiałą, że w rodzinie, jak zresztą w każdym ludzkim poczynaniu góruje przeświadczenie, że życie nasze będzie dostatecznie długie, aby dokończyć rozpoczęte dzieło i doznać owoców swej pracy.

Gdyby nie było tego przeświadczenia, wynikającego ze zdrowego instynktu życia, wówczas człowiek musiałby dojść do stanu apatii i całkowitej negacji życia. Jednak przeświadczenie wewnętrzne, a pewność to dwa zupełnie odmienne pojęcia. Uświadomienie sobie tej różnicy jest już tylko kwestią rozsądku. Skoro więc los rodziny zależny jest od życia jednego człowieka, rozsądek i poczucie obowiązku winny dyktować konieczność zabezpieczenia na wypadek, gdyby wewnętrzne przeświadczenie miało się nie sprawdzić.

Straty moralne i doznania uczuciowe, jakie powoduje śmierć członka rodziny mogą być niepowetowane. Lecz straty materialne może pokryć lub zmniejszyć, właśnie ubezpieczenie na życie. I trzeba przyznać, że na ogół mężczyźni wykazują w tych sprawach dość duże zrozumienie i chętnie ubezpieczają się na korzyść swych żon i dzieci, o ile tylko warunki materialne na to im pozwalają. Zdają sobie przecież sprawę, że ich śmierć musi wywołać w rodzinie gwałtowny wstrząs również w sensie materialnym.

O ile jednak na zawarcie ubezpieczenia może się zgodzić sam mężczyzna, to utrzymanie tego ubezpieczenia, a więc w pierwszym rzędzie opłata składek ubezpieczeniowych wkracza już w większości wypadków w resort kobiety prowadzącej gospodarstwo domowe i dysponującej budżetem domowym. I tutaj obserwujemy charakterystyczne zjawisko, że kobieta ustosunkowuje się na ogół niechętnie do idei ubezpieczeń na życie, a w szczególności do tej części umowy o ubezpieczenie, która mówi o obowiązku opłaty składek. Jest to zjawisko tak powszechne, że stało się ono natchnieniem dla autora bardzo popularnego i nie mniej dosadnego powiedzenia, że gdyby żony wiedziały to, co wiedzą wdowy, nie byłoby mężów nieubezpieczonych na życie.

Czemu to przypisać, że kobiety, które przecież w pierwszym rzędzie zainteresowane są w korzyściach przyznanych w ubezpieczeniu na życie, z oczywistą szkodą dla siebie i swych dzieci tak niechętnie, odnoszą się do tej formy oszczędności?

Dlaczego kobieta, która w sprawach dotyczących ogniska domowego i wychowania dzieci wykazuje tyle przezorności i poświęcenia graniczącego niejednokrotnie z bohaterstwem, gdy idzie o ubezpieczenie na życie, zwalcza tę ideę z uporem godnym lepszej sprawy i niezrozumiałą a lekkomyślną krótkowzrocznością?

Bez przyczyny nie ma skutku, zapewne więc i ten objaw ma swą przyczynę, lub przyczyn tych jest kilka.

Niewątpliwie opłata składek ubezpieczeniowych stanowi dodatkowe obciążenie budżetu domowego, a troska o równowagę tego budżetu to przecież resort i „przywilej" kobiety. Mężczyzna zawiera wprawdzie dość chętnie ubezpieczenie na korzyść żony i dziecka, lecz troskę o utrzymanie ubezpieczenia tj. opłacanie składek pozostawia kobiecie. Jeśli kwestię ubezpieczenia na życie będziemy traktować jako przedmiot zbytku, lub coś w ogóle niepotrzebnego, to oczywiście w kolejności zaspakajania bieżących potrzeb — składka za ubezpieczenie znajdzie się na szarym końcu, a tym samym pod wielkim znakiem zapytania.

My kobiety musimy jednak zwrócić uwagę, że ubezpieczenie na życie traktowane dziś jako zbytek, jutro stać się może podstawą egzystencji. W interesie kobiety i dziecka składka za ubezpieczenie winna uzyskać w budżecie domowym korzystniejszą lokatę, jako artykuł pierwszej potrzeby.

Rozmowa o ubezpieczeniu na życie nasuwa mimo woli myśl o śmierci. Jest to jednak temat dla każdego normalnego i zdrowego człowieka tak mało pociągający, że aż prawie odstręczający. Jest więc zrozumiałe, że propozycja zawarcia ubezpieczenia na życie wywołuje w pierwszej chwili odruch niechęci. Cóż dopiero mówić gdyby nie ktoś obcy, lecz żona wystąpiła z taką inicjatywą wobec męża. Gdy w rodzinie panuje całkowita harmonia uczuciowa poparta obopólnym zrozumieniem i życzliwością, sprawa jest prosta — w przeciwnym razie nakłanianie do ubezpieczenia na życie jednego z małżonków na korzyść drugiego może być opacznie zrozumiane jako spekulacja na życiu.

Jak widzimy są to kwestie bardzo drażliwe, tym trudniejsze do usunięcia, iż źródłem ich jest przerost pierwiastków emocjonalnych, działających hamująco na głos zdrowego rozsądku, poczucie obowiązku i prostotę w ujmowaniu rodzinnych zagadnień finansowych.

Wreszcie wbrew pozorom, psychika kobiety zdaje się wykazywać większe skłonności i zainteresowanie do rzeczy konkretnych, które aktualnie pozwalają się ujrzeć lub słyszeć, dają się zważyć, lub zmierzyć, mniej natomiast wykazują zrozumienia dla abstrakcji i rzeczy przyszłych, w bieżącej chwili trudnych lub niemożliwych do pełnego posiadania.

Jasnym jest w tych warunkach, że poświęcanie wartości aktualnie konkretnych na rzecz wartości przyszłych, w danej chwili nieuchwytnych — przedstawia dla utylitarnie nastawionej kobiety — propozycję niezbyt atrakcyjną. Mając do wyboru kupno ponętnej lub potrzebnej rzeczy konkretnej i zapłacenie składki za ubezpieczenie chociażby na jej przyszłą korzyść — wybierze z reguły to pierwsze.

Niewątpliwie ubezpieczenie na życie zmusza teraźniejszość do ponoszenia ofiar na rzecz przyszłości, dodać należy na rzecz przyszłości żony i dziecka. Dlatego też kobieta powinna być raczej gorącą zwolenniczką ubezpieczeń na życie.

Złóż ofiarę na F. O. N.

O grze w karty

Gra w karty też ma swoje kanony i przepisy kodeksu towarzyskiego, a z zachowania się ludzi przy stoliku do gry można nieraz wnioskować o ich wychowaniu i kulturze. Grający powinni przede wszystkim zwracać pilną uwagę na finansowe położenie partnerów. Człowiek zamożniejszy, któremu większa przegrana nie sprawia różnicy, niech nie proponuje wysokiej gry, o ile nie jest pewny, że wszyscy jego partnerzy są w tym samym położeniu. Wystarczy aby tylko jeden z grających był gorzej finansowo usytuowany, a już powinno się proponować jak najniższą grę lub też w ogóle jej nie zaczynać. Przy układaniu partii każdy powinien być powiadomiony, jaka jest stawka. Jeżeli komuś środki materialne nie pozwalają na granie według proponowanej wysokości, oświadcza od razu, że nie grywa tak drogo lub wycofuje się. Reszta towarzystwa może się wówczas do niego dostosować, albo też wynaleźć sobie innego partnera. Wysokość gry w ułożonej partii ustala zawsze grająca najstarsza lub najbardziej honorowa pani, albo, jeżeli w partii nie ma pań — najstarszy z panów. Państwo domu oddają zwykle w tym wypadku pierszeństwo gościowi. Nie mając pieniędzy, nie powinno się zasiadać do kart, a jeżeli się zdarzy, że przegrana przewyższy sumę, którą mamy przy sobie, regulujemy dług do dwudziestu czterech godzin. Zwyczaj ten jest ściśle przestrzegany przez wszystkich graczy. Jeżeli wygrało się większą sumę, powinno się zawsze zaproponować partnerom dalszą grę, aby dać im możność odegrania się. Jeżeli zaś przegrało się partię, nie należy okazywać niezadowolenia lub gniewu i nie robić z tego powodu wymówek partnerowi.



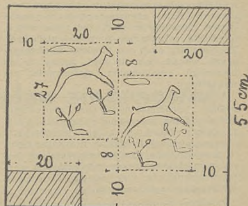
Kostium kąpielowy, wykrój na tablicy, próbka na str. 29-ej.

W ogóle przy grze nie trzeba okazywać zbyt wielkiej chęci wygranej, pamiętając, że gra w karty — z wyjątkiem gry hazardowej, obliczonej wyłącznie na wygraną — jest rozrywką towarzyską, w której kwestia pieniężna powinna odgrywać podrzędną rolę, natomiast samo zadowolenie z gry, jej różnych kombinacyj i problemów powinno się wysuwać na pierwszy plan. Wszelkie uwagi robione partnerom, irytowanie się, podnoszenie głosu i tp. dowodzą tylko braku taktu i wyrobienia towarzyskiego. Zwłaszcza w domu prywatnym, gdzie gra jest tylko zabawą, obowiązuje jak najdalej idąca delikatność form i pogodne zachowanie. Przy grze nie trzeba się zapalać, gniewać gdy przejdzie ktoś przez pokój lub o coś zapyta, karty należy kłaść na stół spokojnie bez uwag i różnych „dowcipnych" powiedzonek. O tym by nie namyślać się godzinami nad każdym pociągnięciem, nie cofać już powiedzianej decyzji lub położonej karty i nie rozmawiać przy grze, mówią obszernie wszystkie przepisy gry w karty, a zaglądanie w karty partnera i potajemne porozumiewanie się w czasie gry to już jest kwestia honoru i uczciwości.

Układając partię, powinno się pamiętać, że najważniejszym warunkiem udania się gry w karty, jest mniej więcej równy poziom grających. Nie ma wówczas nawet powodu do wymówek za złą grę i niezadowolenia. Kto nie umie grać dobrze, nie powinien się nigdy sam wpraszać do mocniejszej partii, o ile zaś zostanie zaproszony, powinien uprzedzić partnerów, że gra słabo, lub też zupełnie wymówić się od gry. Siadając do kart, trzeba się poinformować, jak wysoka jest stawka i nigdy nie proponować gry wyższej, jeżeli wszyscy grający zgodzili się już na niższą. Gdy zapraszamy gości, z których nie wszyscy grają, musimy pomyśleć o tych, którzy do stolika nie siądą, by nie zostali osamotnieni. Ktoś z domowników powinien z nimi pozostać i dbać o to by nikt się nie nudził.

„Kibicowanie" jest na ogół źle widziane przez grających. Same przyglądanie się grze nie przeszkadza jeszcze zbytnio, gorzej, jeżeli „kibic" swymi uwagami zdradza karty i zamiary grających. Ale najgorszy kibic to ten, który, sam słabo się orientując, udziela jednak wszystkim cennych rad i wskazówek. Zwłaszcza jeżeli gra jest wysoka stanowczo nikt nie powinien wtrącać się do gry ani nawet przysiadać do stolika grających. Goście odchodzący lub przychodzący mogą nie witać się z grającymi, tylko z daleka się ukłonić lub zaczekać z przywitaniem na chwilę przerwy, w której nie będą przeszkadzać. Nie odnosi się to oczywiście do osób starszych i pań, do których grający powinni sami podejść się przywitać. Jeżeli pani domu chce poczęstować czymś grających, nie powinna ich od stolika odrywać, lecz poprosić by powiedzieli jej kiedy dłuższa przerwa im nie przeszkadzi, by mogła podać podwieczorek czy kolację, lub też może przygotować na bocznym stoliku przekąski, sztućce, i serwety i td. Pamiętać również należy o tym, by dzieci nie przysiadały się do stolików grających i by nie naprzykrzały się zajętym grą. Grający zaś nie powinni nigdy okazać z tego powodu zniecierpliwienia jak i dlatego, że ktoś z niegrających rozmawia, przechodzi przez pokój lub też, że gra radio czy patefon. W ogóle zawsze i na każdym miejscu człowiek dobrze wychowany pamięta o tym, że wszystkie rzeczy przykre, które w głębi serca odczuwa, gniew, zniecierpliwienie, zawód jest przeznaczone wyłącznie dla niego. Na zewnątrz powinien mieć tylko maskę pogodną człowieka opanowanego, uprzejmego i nie zdradzającego niczym swoich wrażeń .

I. Grz.



Sposób rozmieszczania na poduszce aplikacji ze str. 2-ej.

Higiena dziecka

VIII.

PIELĘGNOWANIE WCZEŚNIAKÓW

Nasz cykl o higienie dziecka nie byłby kompletny, gdybyśmy nie omówili pielęgnowania niemowląt urodzonych przedwcześnie. Tzw. „wcześniaki" są to dzieci urodzone między 7 i 9 miesiącem ciąży. Odznaczają się one przede wszystkim bardzo niską wagą i całym zespołem cech zewnętrznych, odróżniających je od normalnie rozwiniętego niemowlęcia, na czas urodzonego. Tylko staranie i pedantyczna dokładność w wykonywaniu zleceń lekarza może utrzymać przy życiu wcześniaka. Podobną pielęgnację stosuje się do dzieci urodzonych wprawdzie w normalnym czasie, ale drobnych, wątłych i o niskiej wadze.

Normalnie dziecko przy urodzeniu waży 3000 g—3500 g, dzieci ważące mniej niż 3000 g zaliczamy do dzieci wątlejszych. Dzieci przedwcześnie urodzone ważą od 1000 g do 2500 g, wzrost mniejszy od normalnego, tzn. ok. 48 cm, skórę mają cienką, pomarszczoną, bez podściółki tłuszczowej, pokrytą meszkiem, łuszczącą się, podatną do zakażeń. Ciepłota u wcześniaków jest bardzo chwiejna, to znaczy, że łatwo może ulec nadmiernemu spadkowi lub wzniesieniu, oddychanie nierówne jest i słabe.

Temperatura pokoju, w którym dziecko przebywa musi być wyższa niż w normalnym dziecinnym pokoju, około 22°C, ale nie można zaniedbywać wietrzenia, właśnie dla tych trudności w oddychaniu, jakim wcześniak podlega. Dziecko powinno leżeć w poduszce, tak niewskazanej u dzieci silnych i normalnych, ale tu bardzo ważne jest ciepło. Nie wystarcza też poduszka i pieluszki, na ogół trzeba jeszcze wcześniakowi otulić nóżki i tułów w płaty waty, na zewnątrz obkładamy go termoforami, najlepiej elektryczny nadaje się do tego, a gdy tego udogodnienia brak, to gumowy wystarczy lub butelki z gorącą wodą. Butelki kładziemy trzy — dwie z obu stron tułowia, trzecią w nóżkach. Termofory z wodą i butelki wymagają uwagi, trzeba sprawdzić szczelność zamknięcia, aby uniknąć poparzenia, które mogłoby być śmiertelne. Ciepłotę otoczenia sprawdzamy często, gdyż zarówno przegrzanie, jak i niedogrzanie może być b. szkodliwe; ciepłota otoczenia powinna wynosić około 32°C. Przewijanie musi odbywać się szybko i bardzo zręcznie, najlepiej w łóżeczku, aby przez wyjmowanie nie zaziębić dziecka. Należy też kilkakrotnie w ciągu dnia mierzyć temperaturę ciała, używając oliwy, do zanurzania zbiornika z rtęcią od termometru, mierzenie odbywa się w kiszce stolcowej. Temperatura ciała nie powinna mieć większych wahań, jak 36—38°, zależy to od uważnego regulowania ogrzewania zewnętrznego.

Wcześniaka nie kąpiemy w wodzie, stosujemy natomiast codziennie obmywanie oliwą jadalną, za pomocą kawałka waty. Dopiero w 2-gim lub 3-cim tygodniu życia zaczynamy kąpiele bardzo krótkotrwające, w przegotowanej wodzie, zdarzają się jednak wypadki, że lekarz zaleci kąpiele wodne wcześniej, ze względu na konieczność pobudzenia krążenia krwi.

Czystość, konieczna przy pielęgnacji normalnego dziecka, tutaj musi być, o ile to możliwe, wprost przesadna. Skóra, bowiem u wcześniaka delikatna i łuszcząca się, z natury sucha, a więc podatna jest do uszkodzeń, a najmniejszy ubytek w niej, może być wrotami zakażenia, które zwykle kończy się źle dla tak wątłego organizmu.

Pieluszki powinny być gotowane po każdym zmoczeniu, a przed użyciem, po maglowaniu, prasowana, gdyż temperatura pod gorącym żelazem ma bakteriobójcze działanie.

Przewijamy oczywiście często, a za każdym razem zmywamy pośladki i pachwiny oliwą.

Osoba pielęgnująca wcześniaka powinna go traktować jak otwartą ranę, musi mieć specjalne fartuchy, które wkłada wchodząc do jego pokoju, dokładnie myje ręce, zanim się go dotknie, w razie kataru nosi maskę z kilkakrotnie złożonej gazy, ale *zasadniczo* przy katarze należało by go przekazać komuś innemu do pielęgnacji, gdyż niebezpieczeństwo zakażenia jest duże.

Przybory toaletowe przechowujemy w idealnej czystości, wata znajdować się powinna w zamkniętym szklanym słoju, oliwę lepiej przed użyciem wysterylizować.

Odżywianie musi być przeprowadzone, jak i inne starania, według zaleceń lekarza bardzo ściśle. Wcześniaki śpią bardzo dużo, ale do jedzenia należy je koniecznie budzić, zwykle co 2 godziny. O ile dziecko jest silne, wówczas uczymy je ssać i podajemy matce do karmienia, jeśli nie jest dość mocne, to karmi się pokarmem odstrzykniętym z piersi, przez smoczek, lub kroplomierzem, pokarm należy zagrzać przed podaniem.

Oczywiście to są ogólne zasady, wcześniak zaś musi być pod stałą kontrolą lekarza i każde zarządzenie jego musi być starannie wykonane, gdyż pod tym warunkiem tylko utrzyma się ten kruchy organizm przy życiu.

B. S.

O reformę żywienia

Sposób żywienia się u nas jest z punktu widzenia higieny, dietetyki i ekonomiki nieracjonalny. Miasto jest przekarmione białkiem i tłuszczami, wieś cierpi na niedosyt białka, a smutne skutki tego stanu rzeczy uwidoczniają się nieraz przed wojskowymi komisjami poborowymi.

Wśród warstw lepiej sytuowanych występują nagminnie choroby przemiany materii, które biorą początek w źle zestawionej diecie. Rzecz znamienna, że wzrasta również ilość zgonów z powodu choroby serca, co wiąże się oczywiście także do pewnego stopnia z systemem żywienia.

Okolicznością bardzo niekorzystną dla zdrowia są również nieuregulowane godziny posiłków. W Warszawie nieomal tyle razy podaje się obiad, ilu jest w domu stołowników. Odbija się to nie tylko niekorzystnie na zdrowiu, ale także rozluźnia więzy rodzinne; ponadto jest nieekonomiczne i przeciążające pracę domową. Na zachodzie umiano te sprawy już dawno uregulować.

Na śniadanie i kolację podaje się najczęściej pieczywo i wędliny, co przy nieregularnym trybie życia domowników jest najwygodniejsze, ale, niestety, bardzo dla zdrowia szkodliwe. W domach bardziej unowocześnionych zastępuje się wędliny częściowo serem, dżemem, marmoladą, rzodkiewką owocami. Natomiast bardzo rzadko podaje się rano płatki owsiane na mleku, a na kolację potrawy mączne, mleczne lub jarzynowe, najbardziej odpowiednie przed snem jako lekko strawne.

Długa przerwa pomiędzy pierwszym śniadaniem o obiadem wynosi czasem 9 — 10 godzin; oddziaływa to nie tylko źle na prawidłowy proces trawienia, ale odbija się również niekorzystnie na wynikach pracy. W kantynach robotniczych w okolicach podwarszawskich zbadano, że robotnicy, którzy otrzymywali półgodzinną przerwę na spożycie drugiego śniadania, pracowali wydajniej, niż ci, którzy pracowali bez przerwy, jedząc dorywczo.

Sposób żywienia szerokich mas ludności

wiąże się ściśle z potrzebami gospodarczymi państwa i dlatego Polski Komitet Żywnościowy postanowił rozpatrzyć te sprawy i dokonać rewizji żywienia.

Kwestia na pozór prosta, w rzeczywistości zaś bardzo trudna do uregulowania.

W żadnym wypadku nie można dopuścić do obniżenia się produkcji w Polsce; przeciwnie, należy tę produkcję podnieść, aby zapewnić państwu całkowitą samowystarczalność aprowizacyjną na wypadek poważnych zatargów międzynarodowych lub klęsk żywiołowych.

Ponieważ jednak znaczne odłamy ludności znajdują się w ciężkich warunkach materialnych, nie można się spodziewać, aby konsumcja w szybkim tempie wzrastała.

Zbyt jest jednak ważna kwestia silnego, dobrze rozwiniętego pracownika i żołnierza oraz zdrowych matek, aby sprawę zreformowania żywienia na dalszy plan odsunąć. Zagadnienie jest palące i trzeba szukać takich środków zaradczych, które natychmiast mogą być wprowadzone w życie.

Bardzo ważne jest uświadamianie obywateli przez prasę, radio, ulotki, żywe słowo, jakich składników odżywczych potrzebuje organizm ludzki dla prawidłowego rozwoju. Równolegle z tą akcją należy opracowywać łatwe i tanie jadłospisy, które tym warunkom odpowiadają, rozpowszechniać je wśród ludności. Akcja taka jest bardzo wdzięcznym zadaniem Instytutu Gospodarstwa Domowego, szkół gospodarczych, organizacyj społecznych, zwłaszcza niewieścich.

Strawą powszechnie odpowiadającą potrzebom organizmu są t. zw. „potrawy jednogarnkowe", w skład których wchodzą mięso, tłuszcz, mąka, jarzyny, czasem nawet owoce. Nie jest to bynajmniej wynalazek niemiecki, bo potrawy tego rodzaju od dawna były wszędzie znane — (np. nasza „parzybroda", boczek gotowany w kapuście, baranina z brukwią i tp.). Należało by do potraw tych powrócić, rozszerzyć ich repertuar, unowocześnić przepisy i propagować je jako potrawy tanie, smaczne, wysokowartościowe. Za granicą są już nawet restauracje, gdzie wyłącznie podaje się racjonalnie zestawione potrawy jednogarnkowe oraz desery wykonywane metodą nowoczesną, zachowującą witaminy.

Wracając do stosunków polskich, stwierdzić jednak musimy, że dla naszej wsi, gdzie całymi tygodniami nie widuje się mięsa w garnku, nawet potrawy jednogarnkowe nie zawsze są dostępne. Brak białka na wsi należało by do pewnego stopnia uzupełnić przez zwiększenie spożycia produktów strączkowych, a przede wszystkim przez zakrojoną na szeroką skalę propagandę uprawy soi, choćby tylko na własny użytek. Trzeba również uświadomić kobietę wiejską, że mleko odwirowane jest cennym białkowym pokarmem, nie tylko dla zwierząt ale i dla ludzi, tak samo ser z mleka chudego, a nawet maślanka i serwatka.

Należało by również z krwi zwierząt rzeźnych marnotrawionej w olbrzymich ilościach w kraju, robić preparaty, których dodatek do potraw podniesie ich wartość odżywczą. Ważne jest również rozpowszechnienie umiejętności robienia kiszek krwawych, a więc kaszanki, bułczanki itp. które są produktami tanimi, a bardzo pożywnymi i cieszą się dużym uznaniem w zachodniej połaci naszego kraju. Pożywny a tani jest również salceson z krwią. Nie wszędzie jest również znany sposób przyrządzania znakomitej zupy „czerniny", do której niekoniecznie trzeba mieć krew z gęsi lub kaczki, ale również można ją przyrządzić na krwi wieprzowej.

Inny sposób zwiększenia wartości odżywczej jedzenia polega na dodawaniu do zup, sosów i jarzyn pewnej ilości drożdży, będących bogatym źródłem białka i witamin, drożdże bowiem nie tylko smaku potrawy nie psują, ale nawet podnoszą. Sposoby rozmnażania drożdży są łatwe i niemal każdej gospodyni były podczas wielkiej wojny znane.

Ponieważ kartofle są obecnie najważniejszym składnikiem żywienia się ludzi na wsi, trzeba nauczyć kartofle gotować prawidłowo oraz przyrządzać na podstawie tego surowca różne smaczne a pełnowartościowe potrawy. Konieczne jest takie szerzenie umiejętności uprawy jarzyn, aby jadłospisy urozmaicić; konieczna jest też propaganda sadownictwa, aby wreszcie jabłko w ogrodzie dworskim, szkolnym czy plebańskim przestało być dla dziecka wiejskiego wieczną pokusą.

Wreszcie na zioła krajowe należy zapatrywać się nie tylko jako na rośliny lecznicze, ale propagować również napary z ziół jako napoje codziennego użytku oraz dodawanie ziół do potraw, jako przyprawę.

Racjonalne odżywianie się, zwłaszcza przy wykorzystywaniu wszelkich produktów roślinnych, dotychczas zaniedbywanych lub pogardzanych, jest dzisiaj prawdziwym nakazem chwili.

Niczego nie wolno zmarnować

Jesteśmy pod względem aprowizacji zabezpieczeni lepiej od naszych sąsiadów, nie powinno nas to jednak umacniać w pewności, że jesteśmy całkowicie z tej strony zabezpieczeni. W pewnych momentach dziejowych zapotrzebowanie na środki spożywcze bardzo wzrasta, tworzą się luki na skutek pożarów, zniszczenia przez gazy i pociski, słowem nie możemy tej sprawy traktować lekko, ale musimy jej poświęcić dużo, bardzo dużo uwagi.

Pisaliśmy na tym miejscu (w nr. —) o konieczności posiadania skromnych rodzinnych zapasów, przypominamy to obecnie z naciskiem, zbliża się bowiem okres robienia zapasów letnich, ważnych zawsze, dziś zaś ważniejszych ,niżli kiedykolwiek.

Nie wolno nam zmarnować nic z tego, co nam ofiarowuje tak szczodrze przyroda. Będziemy robiły konserwy, marmolady, to robimy zwykle, jeżeli nam jednak warunki pozwolą musimy w tym roku przygotować wszystkiego dużo, nawet wtedy, jeśli nastroje będą spokojniejsze, czasy są dziś bowiem takie, że walkę prowadzić można bez broni, szarpiąc nerwy pogłoskami,

straszeniem, targami, które mogą się ciągnąć bardzo długo, a zakończyć w sposób z góry nie dający się określić.

Czyń każdy w swoim kółku co każe Duch Boży, musi być dziś naszą dewizą. Każdy na swoim odcinku musi tak pracować, aby go nic nie zaskoczyło. Z uwagi na koszty, zwrócimy baczność przede wszystkim na konserwy w butelkach, o które łatwiej niż o słoiki, na suszenie warzyw i owoców, na wyzyskanie odpadków.

O wyzyskaniu odpadków wszelkiego rodzaju mówi się i pisze dużo. Tow. „Caritas" umieszcza w domach skrzynki dla wrzucania takich niepotrzebnych rzeczy, jak pudełka, cynfolia, korki, słowem wszystko. Rzeczy te służą jako surowiec do dalszej przeróbki. Ale są odpadki takie, które, jeśli ich nie zużytkujemy same, pójdą zupełnie na marne. Weźmy np. obierki ze szparagów. Szparagi odznaczają się silnym smakiem, wywar z nich bogaty w sole polecamy zawsze zużyć na podstawę do zup, ale przechować go trudno, za to można zużytkować obierki.

Wymyte dobrze szparagi obieramy, a raczej skrobiemy jak zwykle, a następnie suszymy w temperaturze 40 — 50° C. Możemy w ten sposób suszyć zielone strączki po wyłuskaniu z nich grochu, obciągnięte skórki z pieczarek, o ile są uprzednio wymyte, łodyżki kopru, które wyrzucamy po oskubaniu z nich piórek, nać od pietruszki, wszelkie czysto wymyte odpadki i obierzyny jarzynowe. Łykowata kalarepa nie nadaje się na potrawę, ale cienko skrojona i wysuszona daje dobrą domieszkę do włoszczyzny. Mając obierki wyżej wymienione i zmieszane razem, mamy wyborną włoszczyznę, nawet dla wybrednego gustu, nie tylko smaczną ale zawierającą cenne dla zdrowia składniki.

Obierki z jabłek, rabarbaru ,skórki ze śliwek, moreli, czarne jagody, maliny, dadzą susz, który zastąpi herbatę, będzie miał smak inny, ale dla dzieci na pewno ponętniejszy, a dla wszystkich zdrowszy.

Ususzymy owady dla drobiu, będziemy zbierały zioła. Trud z tym wszystkim niewielki, i w każdym czasie wskazana będzie taka oszczędność. Bo marnotrawstwo to rzecz bardziej skomplikowana, niż nam się wydaje. marnotrawstwem jest wyrzucenie łupin z jabłek, a może nim nie być kupno wody kolońskiej. W tym ostatnim razie dajemy zarobek ludziom, popieramy przemysł, w pierwszym wypadku niszczymy bezpowrotnie dary Boga. A kto sam nie będzie korzysta. mimo to nie powinien tych rzeczy marnować. Starannie przygotowane, schludnie przechowane, zawsze się komuś przydadzą.

Towaroznawstwo

Tłuszcze roślinne

OLEJ LNIANY:

Ziarna słonecznika zawierają tłuszczu od 22—32%, siemię lniane jest w tłuszcz bogatsze, zawiera go bowiem od 32—44%. Kolor oleju lnianego przeznaczonego na spożycie powinien być jasnożółty, względnie nieco ciemniejszy, o ile olej wyciskany jest nie na zimno a na gorąco. Olej wyciskany na zimno w fabrykach jest najlepszy i najsmaczniejszy. Olej produkowany sposobami domowymi, zwłaszcza ze świeżego siemienia ma dużo osadu i śluzu. Olej lniany wypuszcza się do handlu nierafinowany.

OLEJ KONOPNY:

Siemię konopne zawiera tłuszczu około 32%, smak oleju wytłoczonego jest mniej przyjemny niż lnianego. Do handlu idzie nierafinowany. Kolor oleju tłoczonego na zimno jest bladozielony, zapach słaby, olej, tłoczony na gorąco, ma kolor ciemnozielony, smak ostry, niezbyt miły.

OLEJ Z SOI:

Ziarno fasoli, zwanej soja, zawiera najmniej tłuszczu ze wszystkich znanych nam roślin, dających oleje roślinne, bo zaledwie 18%.Zastosowanie jego jest z każdym rokiem większe, dzieli się jednak na rozmaite gatunki, idzie do handlu zawsze rafinowany i odwoniony, z uwagi jednak, że gatunek niższy może być sprzedawany za wyższy, należy go nabywać z pewnych źródeł.

Olej sojowy, nazywany często oliwą sojową, jest stosunkowo trwały, może stać dość długo, nie jełczejąc. W temperaturze 20°C dobry olej sojowy nie powinien mieć osadu. Zapach bardzo słaby, smak czysty, sprawiają, że dobry gatunek oliwy sojowej daje się użyć nawet do majonezów i sałat. Nie ma specyficznego zapachu oliwy z oliwek, ale niektórzy, właśnie z tego powodu, wolą go nawet. Mały dodatek soku z cytryny, musztardy, zabija smak oleju sojowego zupełnie. Używają go często jako dodatek przy wyrobie margaryny.

OLIWA Z OLIWEK:

Oliwę z oliwek wydobywamy nie z pestki czy ziarna, ale z miąższu owocu oliwki. W handlu spotykamy ją pod nazwą oliwy nicejskiej. Przychodzi do nas z południa i jest stosunkowo droga, posiada jednak wyższe niż inne oleje wartości odżywcze. Szerszego zastosowania u nas nie ma z powodu swej wysokiej ceny, z uwagi jednak na smak używana bywa do sałat, majonezów, jako domieszka do masła przy smażeniu ryb, zapobiega bowiem przypalaniu.

Na południu znajduje w kuchni zastosowanie bardzo szerokie. Jest lekko strawna i dość trwała. O innych olejach, jak gorczycznym, bawełnianym, sezamowym (używanym do wyrobu lepszych gatunków chałwy), rzepakowym nie będziemy mówili, są one w mniej szerokim użyciu.

KILKA UWAG DOTYCZĄCYCH OLEJÓW ROŚLINNYCH:

Właściwy każdemu gatunkowi zapach poznajemy drogą doświadczenia, jednakże czy jest silny, czy słaby, czy nie zdradza jakichś obcych domieszek, możemy łatwiej rozpoznać w pewnych warunkach. Np., chcąc się przekonać, czy zapach jest czysty, bierzemy kilka kropel oleju na dłoń i dobrze rozcieramy. Rozgrzany olej ma zapach wyraźniejszy. Smak lepiej poznajemy, jeżeli posmarujemy cienko wargę dolną, niż jeśli trochę oliwy zjemy. Przejrzystość oceniamy, wlewając olej w wąską butelkę, wysoki słój czy szklankę i trzymamy w temperaturze 20°C w ciągu 2 dni. Jeżeli w oleju nie widać osadu i nie pływają obłoczki, przejrzystość jest dobra. Patrzyć trzeba pod światło. Kolor należy badać przy świetle dziennym. Inne sposoby, jako wymagające bardziej skomplikowanych sposobów, wyliczenie stopnia wilgotności, obecności większej ilości kwasów tłuszczowych, pomijamy.

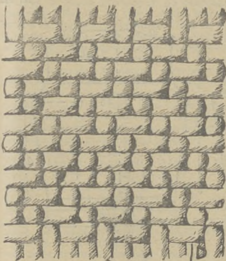
Ponieważ tłuszcze roślinne, jak zresztą i zwierzęce, wrażliwe są na wpływy temperatury, światła, powietrza, wilgoci itd., najlepiej trzymać je w naczyniach nieprzezroczystych, dobrze zamkniętych w temperaturze około + 5°C, w miejscu suchym. Trzymane w beczkach oleje jednakże muszą być zabezpieczone od zbytniego wysychania klepek, gdyż olej będzie przeciekał. To też zanim się rozeschną, okłada się beczki wilgotnymi rogożami. Dla małych gospodarstw najlepsze są blaszanki, lub gąsiory, które można owinąć grubym pakowym papierem, najlepiej niebieskim.

Olej zepsuty na pokarm się nie nadaje można użyć go do celów technicznych.

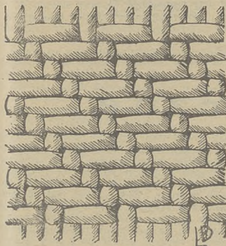
Uczymy się tkactwa

II.

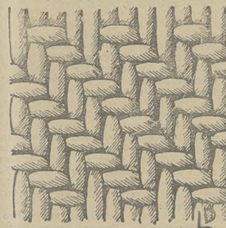
Przechodzimy z kolei do ściegów „rządkowych". Ściegi te mają tę właściwość, że tworzą skosy (diagonal). Rys. Nr 7 przedstawia najprostszy ścieg rządkowy, robimy go w sposób następujący: przeciągamy nitkę wątku nad dwiema nitkami osnowy i pod trzecią, znów nad dwiema i pod szóstą itd.



7



8



9

Następny rząd robimy w ten sam sposób, tylko przesuwamy wszystko o jedną nitkę w prawo, czyli na wierzchu będzie nie III, VI, IX itd. nitka osnowy jak w poprzednim rzędzie, a II, V, VIII itd.

W trzecim rzędzie na wierzchu mamy I, IV, VII itd. nitkę.

Czwarty rząd wypada tak samo jak pierwszy, piąty, jak drugi itd.

Rys. 8 przedstawia ścieg rządkowy podobny do poprzedniego, z tą różnicą, że przerzut wątku jest dłuższy, bo nad trzema nitkami osnowy, a czwarta jest na wierzchu.

Rys. 9 pokazuje ścieg rządkowy, gdzie wątek przechodzi nad dwiema nitkami osnowy, a następnie *pod* dwiema. Ścieg ten możemy robić również po 3 nitki, to jest nad trzema i pod trzema będzie przechodził wątek.

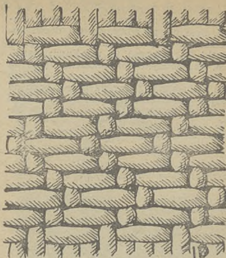
Na zasadzie ściegów rządkowych oparte są tkaniny ubraniowe, tweed'y itd.

Panie czytelniczki same wymyślą wiele kombinacji ściegów rządkowych, można robić przerzuty wątku np. nad trzema nitkami a następnie pod dwiema, to znów nad czterema i pod trzema lub dwiema itd.

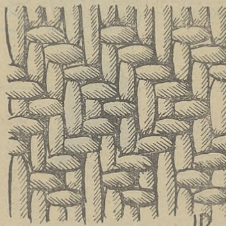
Jednym słowem ścieg rządkowy polega na przesuwaniu tego samego porządku o jedną nitkę stale w prawo lub stale w lewo. Przy większych przerzutach można robić przesunięcie nawet o parę nitek.

Ścieg rządkowy prosty robimy stale w jedną stronę, możemy jednak robić kombinacje i przesuwać skosy w jedną stronę, a w pewnym miejscu zawracać w drugą. Taką kombinację mamy na rysunkach Nr 10 i 11. Ta kombinacja wytwarza już bardzo bogate efekty.

Ł. D.



1



11

Jak urządzić wnętrze

Wobec zapytań Czytelniczek, pragnę podać do wiadomości, że cykl artykułów o stylach mebli jest przewidziany w niedalekiej przyszłości, ale z powodów niezależnych ode mnie nie będzie mógł rozpocząć się przed lipcem. Niestety, na to by naprawdę „znać się na stylach" i umieć odróżnić autentyk od nowej imitacji trzeba pewnej praktyki bezpośredniej, której nie dadzą żadne książki ani artykuły. Będę się starała podać w moim zakresie te wszystkie wiadomości, które da się zamknąć w ramach teorii.

Pani Helena R. Zoppot.

Trudno mi Pani coś konkretnego doradzić, gdyż wyliczenie samych mebli, a w odpowiedzi na to podanie w jakich miejscach i jak należy je rozstawić nie wyczerpuje jeszcze wszystkich problemów, związanych z estetyką wnętrza. Umywalnię radziłabym zastawić parawanem z ładnego kretonu. Okno ma bardzo miłe wymiary, można je ładnie rozwiązać. Radziłabym krótkie firanki: boki z kretonu takiego, jak na parawanie, możliwie suto sfałdowanego, zamiast story dwa krzyżujące się szale. Upnie je Pani w sposób następujący:

Każdy z szali drobno zmarszczony będzie **przypięty do ⅔ długości okna, licząc od** brzegu. W ten sposób we środku ⅓ okna będzie u góry przysłonięta przez dwa szale. Każdy z szali uchwyci Pani nisko przy parapecie i upnie na boku. Jeżeli się chce by te firanki szczególnie ładnie wyglądały, każdy z szali powinien u dołu, opuszczony wolno, mieć linię skosu zbiegającego ku środkowi okna, innymi słowy nie będzie on miał kształtu prostokątu, tylko figury mającej u góry dwa kąty proste, u dołu zaś wewnętrzny ostry, zewnętrzny rozwarty. Wymiary tego skosu oblicza się przymocowując w ⅔ karnisza sznurek, który opuszcza się w dół i chwyta w dolnym kącie okna, zwalniając go tak, by spływał łagodną, miękką linią. Następnie mierzy się go, drugą długość zaś daje po prostu wysokość okna. Tak zaaranżowane okno ślicznie wygląda.

Pani I. C.

Jeżeli chce Pani dopasować biureczko do wiedeńskich mebli, to oczywiście zasadniczo powinno ono mieć ten sam styl. Mam wrażenie jednak, że nie potrzebuje być ściśle dostosowane, tylko kolor ciemny powinien być zachowany. Nie może być jednak nowoczesne, bo by raziło. Gdyby Pani jednak znalazła jakiś ładny stary sekretarzyk, albo biureczko Ludwik Filip, lub Biedermajer, całość mogłaby być zupełnie **dobra.**

Pani Maria R. Tarnów.

Najlepiej pomalować pokój na kolor banana, byle nie za żółty, okna i drzwi koniecznie na biało. Firanki radziłabym w kwiatki — połączyć je wspólnym karniszem, pod jednym lambrekinem, upiąć na bokach — oczywiście krótkie. Na łóżko może być kapa z jedwabiu pikowanego na grubym podkładzie. Serwetki na stół i psychę nie potrzebują tworzyć z kapą całości.

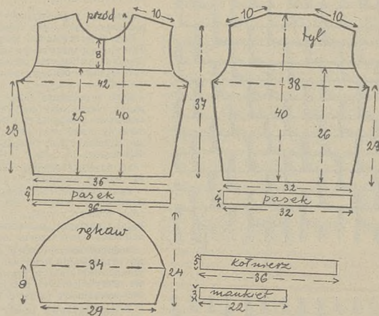
Złote ramki do grafiki raczej się nie nadają. Lepiej ciemny brąz. Grafika pasuje do każdego niemal urządzenia. Jeżeli, jak Pani sama pisze, kilim i pasiak „nie są piękne", lepiej je zlikwidować zupełnie, niż przez całe życie cierpieć za „błędy młodości". W dzisiejszych czasach kiedy nawet długoletnie małżeństwa rozchodzą się tak łatwo, rozstanie ze starym kilimkiem nie powinno być tragedią.

Pani Aniela K. Jasło.

Jeżeli decyduje się Pani na zastąpienie dużej serwety na stół małą i chce Pani zrobić coś odpowiedniego na kredens, może Pani zrobić markizetowy komplet serwetek wyszywanych w wianuszki różnokolorową włóczką. Zamiast długiego laufra na kredens, lepiej będzie zrobić kilka małych serweteczek pod poszczególne drobiazgi. Firanki im sutsze, tym ładniej wyglądają. Radziłabym storę i boki z lambrekinem. Storę można wykończyć frędzlą.

H. A.





Bluzka szydełkowa, próbka na str. 29-ej.

Rady kosmetyczne

BRAK BARWNIKA

Stała Czytelniczka z Kuriera Zachodniego

Niestety — cierpienie Panie jest nieuleczalne, jest to brak barwnika ochronnego skóry — pigmentu, nazywa się to bielactwem.

Lekarz, który dał Pani olejek bergamotowy chciał wywołać lekkie podrażnienie i zaróżowienie skóry, przez co plamy nie byłyby tak widoczne, ale skóra Pani reaguje bardzo silnie i dlatego plamy stały się czerwone. Może Pani spróbuje jeszcze raz udać się do tego lekarza.

Ja mogę powiedzieć tylko, że naświetlanie słońcem zasadniczo nie jest wskazane, gdyż skóra pozbawiona pigmentu bardzo łatwo ulega silnemu oparzeniu, co może powodować dalsze powstawanie białych plam. Jeżeli więc chciałaby Pani przebywać na słońcu, to plamy trzeba koniecznie pokrywać kremem światłochronnym, o jakim już wielokrotnie wspominałam w moich artykułach.

PLAMY I ZAŻÓŁCENIA SKÓRY

Niuta z Częstochowy

Radziłabym Pani myć twarz wodą letnią i mydłem ogórkowym, po umyciu i osuszeniu twarzy wieczorem przecierać żółte plamy za pomocą watki 3-procentową wodą utlenioną pół na pół z sokiem cytrynowym. Aby zapobiec tworzeniu się zmarszczek w tak młodym wieku, niech Pani na noc wbija pod [illegible] leciuteńko jednym paluszkiem, żeby skóry nie ciągnąć, a tylko opukiwać, odrobinę kremu lanolinowego — kierunek opukiwania od skroni, do nosa.

Ponieważ druga osoba, o którą Pani pyta, ma te same defekty, co Pani, radzę ten sam sposób postępowania. Po trwałej ondulacji powinna Pani układać włosy na mokro, nie potrzeba wtedy żadnego specjalnego płynu — same się przecież skręcają; można najwyżej, aby umocnić fale — zwilżać włosy bardzo leciutkim roztworem cukru lub żelatyny.

KRWAWE ŻYŁKI NA NOGACH

Wdzięczna M.

Musi Pani zwrócić uwagę na to, czy nogi nie są nadwerężane forsowną gimnastyką, czy może długim staniem. Może też być przyczyna wewnętrzna — nieprawidłowe krążenie krwi wskutek niedomagań serca czy płuc — dobrze było by zapytać o to lekarza.

Zewnętrznie niech Pani naciera całe nogi wódką kamforową, aby pobudzić obieg krwi, a na noc miejsca, gdzie są żyłki, smaruje maścią zawierającą 1% adrenaliny.

STAN CERY ZALEŻY OD STANU ZDROWIA

Irena 28.

Należy koniecznie zwrócić uwagę na stan zdrowia, zażywać środki wzmacniające, tuczące — wówczas i skóra będzie lepiej odżywiona, jędrniejsza i mniej pomarszczona.

Kurację złuszczającą można i będzie bardzo dobrze przeprowadzić przy takim stanie skóry; podczas urlopu Pani — dwa tygodnie wystarczą na ten cel. Aby jednak podać Pani sposób przeprowadzenia tej kuracji, muszę mieć adres, gdyż te wskazówki mogę przesłać tylko listownie.

Trwałą ondulację po upływie roku można już powtórzyć, szczególniej przy włosach tłustych. Niech Pani je koniecznie dwa razy dziennie szczotkuje. Myć włosy trzeba mydłem marsylskim białym rozgotowanym, do ostatniego płukania używać odwaru skrzypu (garść na 2 litry wody).

Dwa razy w tygodniu przecierać skórę głowy wódką cebulową, której sposób przyrządzania podawałam już niejednokrotnie w odpowiedziach i artykułach.

ZIMNE I SINE RĘCE

S. L.

Moim zdaniem przyczyną tego, że ręce dziewczynki 15-letniej są stale zimne i sine — jest jakieś niedomaganie wewnętrzne, powinna Pani koniecznie udać się z nią do lekarza.

Zewnętrznie można leczyć, myjąc ręce w wodzie ciepłej i mydłem ichtiolowym, na noc robić pod ceratkę okłady rozgrzewające: serwetkę zmoczoną w wodzie zimnej i wyżętą skropić spirytusem kamforowym, owinąć rękę, przykryć ceratką, ciepło zabandażować. Na dzień po każdym umyciu w wilgotną jeszcze skórę wcierać kilka kropel płynu, składającego się w równych częściach z gliceryny, soku cytryny i wody kolońskiej.

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „IZIS" w Warszawie.

Kalendarzyk zielarski

I. JAKIE ZIOŁA ZBIERAMY W MAJU

Konwalia (Convalaria majalis). Powszechnie znane i lubiane kwiaty wiosenne stanowią pożądany artykuł handlowy. Konwalie są bardzo często hodowane w ogrodach, poza tym rosną w dużych ilościach dziko po zaroślach leśnych. W lecznictwie używane są same kwiaty, które należy zbierać w czasie pogodnym, po obeschnięciu rosy. Zrywa się tylko takie kwiatki, które są najlepiej rozwinięte, muszą być od razu suszone w wyższej temperaturze, aby po szybkim wyschnięciu mogły zachować swoją naturalną barwę.

W przemyśle chemiczno - farmaceutycznym bywają zakupywane dość duże ilości konwalii w stanie świeżym wraz z korzeniami i kwiatami. Zbyt tego rodzaju musi być naprzód zagwarantowany, aby można było dostarczać w jak najszybszym czasie partie świeżo zerwanych roślin.

Bratki polne (Viola tricolor). Rosną dziko wszędzie po polach i lasach w całej Polsce, można również uprawiać je, wysiewając na zagonkach w końcu lata. Mając wtedy dużo bratków w masie, zbiór jest znacznie ułatwiony, większą wartość przedstawiają zawsze te kwiatki, które mają przewagę zabarwienia niebieskiego.

Na glebę bratki nie są wybredne, muszą mieć tylko stanowisko słoneczne.

Bratki polne kwitną od maja do września, zbierać więc można je prawie całe lato, jednakże zbiory wcześniejsze są bardziej wartościowe i wydajniejsze.

W okresie pełnego kwitnienia ścina się wierzchołki całych roślin nożyczkami, lub sierpem wraz z listkami, pączkami i rozwiniętymi kwiatkami.

Ziele po wysuszeniu wiąże się w pęczki, sprzedać je można zawsze łatwo przy średniej cenie 80 gr za 1 kg.

Bratki mają duże znaczenie w lecznictwie. Pije się z nich herbatę przeciw wyrzutom skórnym, egzemie, oraz przy leczeniu chorób pęcherza i nerek.

Ogrodowe bratki ozdobne nie posiadają właściwości leczniczych.

Kasztanowiec (Aesculus hippocastanum). Pospolicie rosnące u nas drzewa, zwane kasztanami posiadają kwiaty o właściwościach leczniczych. Można je zbierać w okresie pełni kwitnienia, osmykując kwiaty z szypułek. Suszy się je w zwykłej temperaturze. Kwiaty z odmian różowo kwitnących są droższe i bardziej poszukiwane.

Głóg (Crataegus) i **Tarnina** (Prunus spinosa). Zbiera się kwiaty w okresie kwitnienia tych krzewów, które posiadają wartość w lecznictwie poza tym w końcu lata, lub w początkach jesieni, zbiera się jeszcze owoce głogu i tarniny. Świeże owoce tarniny mają duże zapotrzebowanie w przemyśle wódczanym.

Żywokost lekarski (Symphytum officinale). Jest to bylina o dużych, szerokich u dołu, zwężających się ku górze liściach, pokrytych włoskami, kwiaty ma różowo-fiołkowe, zwisające. Uprawiając żywokost, przeznacza się dla niego ziemię wilgotną. Po zbiorze nasion wysiewa się je na rozsadniku, a wyrośnięte sadzonki przesadza się potem na miejsca stałe co 50 cm. Raz posadzony w jednym miejscu nie da się z niego łatwo usunąć, gdyż odrastać będzie co roku uparcie.

W ciągu maja należy zbierać liście żywokostu, korzenie natomiast zbiera się jesienią. Do zbioru liści najlepszy jest okres przed zakwitnięciem żywokostu. Świeże liście żywokostu są również doskonałą paszą dla trzody chlewnej.

Napar z żywokostu jest dobrym środkiem do płukania gardła, do leczenia błon śluzowych, oraz na okłady przy stłuczeniach.

Jasnota biała (Lamium album), zwana też inaczej głuchą pokrzywą, spotykana jest tak licznie w stanie dzikim, że nie ma potrzeby uprawiać jej specjalnie. Rośnie zazwyczaj u stóp murów, po brzegach dróg i lasów, przy płotach, na urwiskach itp.

Zbiera się same białe korony kwiatów jasnoty i suszy się natychmiast, rozpostarłszy cienką warstwą na słońcu.

Po wysuszeniu należy kwiaty przechowywać starannie, chroniąc je od wilgoci, najlepiej więc złożyć do blaszanego naczynia i silnie ugniecione trzymać w suchym miejscu, wtedy nie stracą właściwej białej barwy.

W lecznictwie stosuje się picie naparu z kwiatów jasnoty przy bronchicie, blednicy, oraz krwotokach wewnętrznych.

Jako środek zewnętrzny używa się jasnoty do okładów przy bólach uszu.

Rozmaryn (Rosmarinus officinalis). Jest to krzewinka o korzeniu zdrewniałym. Listki lancetowate są ciemnozielone z wierzchu, a biało omszone pod spodem, mają zapach przenikliwy przypominający kamforę.

Produkt zbioru u rozmaryna stanowią kwiaty i liście.

Liście zbierać można aż do sierpnia, ale wcześniej zbierane są aromatyczniejsze. Liście służą do wyrabiania olejku eterycznego. Olejek rozmarynowy używany bywa w przemyśle perfumeryjnym do kadzideł i w lecznictwie.

W lecznictwie stosuje się olejek rozmarynowy przy dolegliwościach żołądkowych, oraz zewnętrznie do nacierania przy porażeniach ścięgien, bolesnych skurczach itp. Używa się także olejku rozmarynowego jako wonnej doprawy do kąpieli.

Inż. Janina Honczarenkowa

PIERWSZE STO TYSIĘCY

Zaraz w pierwszym dniu ciągnienia czwartej klasy czterdziestej czwartej Loterii Klasowej padła na Nr 742 jedna z wielkich wygranych — mianowicie sto tysięcy złotych. Cztery „piątki" tego numeru znalazły się w rękach mieszkańców stolicy, właścicielem zaś ostatniej jest



p. Józef Denis, szewc z zawodu, zamieszkały w Zamościu, przy ulicy Okrzei. Wygraną zamierza p. Denis poświęcić na cele budowlane.

Właścicielką innej „piątki" jest warszawianka,



p. *Irena Tomczakowa*, biuralistka. Pani T. zamierza przede wszystkim wyjechać na kurację, czego nie byłaby w stanie zrobić, gdyby nie wygrana.

W kole, prócz miliona, który wylosowany będzie w dniu 26 bm. pozostaje jeszcze wiele innych wysokich sum.

Szkoła dla samouków

Ukazał się numer 6 „Tygodnika Naukowego". Nowe czasopismo przynosi wszystkim, którzy przerabiają w szkole czy poza szkołą gimnazjum i liceum ogólnokształcącym, bogaty materiał informacyjny, metodologiczny i naukowy. W numerze 6 znajdujemy artykuł gen. L. Berbeckiego o samokształceniu wśród wojskowych w związku z zapotrzebowaniem maturzystów w lotnictwie. Repetitorium dla eksternów składających maturę, dawnego ustroju we wrześniu, obejmuje wszystkie przedmioty z podręcznikami, lekturą i wskazówkami metodycznymi. Nowa metoda samodzielnej nauki języków obcych otwiera wielkie możliwości dla samouków i uczniów zaniedbanych w języku obcym.

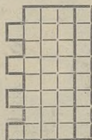
Z literatury znajdujemy rozbiór Farysa, Syzyfowych prac i Lalki. W „Rozmowach z czytelnikami" redakcja odpowiada na wszelkie zapytania gimnazistów, licealistów i eksternów. Poza tym w dalszym ciągu: „Łacina w 6 miesięcy", Hormony, Geometria analityczna, Francja a Polska, Równania kwadratowe, OPL licealne, Konstytucja państwa rzymskiego, Jak tłumaczyć z łaciny, Jak się uczyć historii, Troska o ekonomiczny rozwój i oświatę na wsi u pisarzy doby pozytywistycznej a wreszcie ciekawa metoda nauki chemii pt. „Jak budować wzory chemiczne". Adres redakcji: Warszawa, Nowy Świat 7 m. 40.

Majowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 20 „Praktycznej Pani")

DOKŁADANKA Nr 4

ułoż. p. Jadwiga Kordecka, Złoczów.

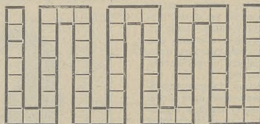


W kratki rysunku należy wpisać 4 wyrazy trzyliterowe i 4 wyrazy czteroliterowe, a następnie na końcu każdego z tych wyrazów dodać po jednej literze tak, aby utworzył się nowy wyraz. — Z liter dołożonych w ostatniej kolumnie odczytamy rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Zabawa towarzyska — inaczej; 2. Część strzały łuczniczej; 3. Kawały lodu na wodzie; 4. Część drzewa; 5. Pierwiastek promieniotwórczy; 6. Jednostka masy (wagi) w skrócie; 7. Ptak; 8. Robota rolnika w polu.

ŚLIMACZNICA Nr 5

ułoż. p. Józefa Wolińska, Warszawa.



W pola rysunku wpisać 8 wyrazów siedmioliterowych i 7 wyrazów trzyliterowych. Ostatnia litera każdego wyrazu jest pierwszą literą następnego wyrazu.

Znaczenie wyrazów: 1. Przyrząd do zwalniania szybkości; 2. Nazwa (w skrócie) polskiego dzieła, którym się chlubimy; 3. Bóstwo burzy i wiatru czczone za czasów pogańskich w Polsce i na Rusi; 4. Choroba zakaźna; 5. Ptak z rodz. mew; 6. Statek rybacki norweski; 7. Lelek (ptak) inaczej; 8. Tylny pokład; 9. Owad z rodz. pszczół; 10. Krawędź na okręcie; 11. Imię męskie; 12. Miara drzewa (sterta); 13. Miasto w Szkocji; 14. Rzeka w Rosji wpada do Mokszy; 15 Dawny taniec polski.

KUPON Nr 2 MAJOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

ZAGADKA Nr 6

Litera grecka, po polsku „start"
W końcu spółgłoska mała
Bez całej dzień nie byłby wart
Wszystkim potrzebna cała.

Słowem i pieśnią

Już czwarty rok z rzędu nadaje Polskie Radio specjalne audycje dla poborowych. Już czwarty rok z rzędu w maju i w czerwcu, codziennie o tej samej godzinie rozbrzmiewa w głośnikach radiowych żołnierska piosnka i żołnierskie słowo, niesie się poprzez fale radiowe do przyszłych żołnierzy polskich szczere pozdrowienie Armii, szczere pozdrowienie przyszłych towarzyszy broni. Jest w tych audycjach dla poborowych wszystko. Jest i beztroski humor, jest i piosenka i sentyment i fachowe wskazówki, ale przede wszystkim jest dużo pogody i radości i dużo serdecznych krzepiących słów żołnierskich.

Celem tych specjalnych audycyj, organizowanych przez Polskie Radio wraz z Wojskowym Instytutem Naukowo-Oświatowym, jest już w pierwszej chwili wprowadzić poborowego w odpowiedni nastrój i związać go z Armią. Chodzi tu o to, aby poborowy od chwili zakwalifikowania go jako zdolnego do wojska, czuł się już niemal żołnierzem nawet jeszcze przed powołaniem go w szeregi Armii. Chodzi o wpojenie mu tych zasadniczych cnót żołnierskich, które w równym stopniu w służbie wojskowej, jak i w pracy cywilnej winny go obowiązywać, chodzi o wpojenie mu kultu dla polskich tradycyj wojskowych, oraz zrozumienia dla wagi siły zbrojnej w chwili obecnej.

Ale nie tylko sam poborowy jest ważny w tych audycjach. Chodzi tu o całe jego środowisko, o otoczenie, które opuszcza idąc do wojska. Chodzi o to, aby odejście syna czy brata do wojska nie było zrozumiane jako jakaś krzywdząca rozłąka, aby odchodzący do służby żołnierz nie był opłakiwany, lecz żeby był przedmiotem dumy całej rodziny, ażeby wszyscy, którzy go znają, nie tylko z entuzjazmem witali powołanie go w szeregi Armii, lecz żeby również należycie doceniali i rozumieli znaczenie i niezbędność powszechnej służby wojskowej oraz wartość tej ofiary z czasu i pracy, jaką składa poborowy opuszczając swe rodzinne osiedle.

Obok tych wychowawczych momentów audycje dla poborowych mają również inne, ściśle praktyczne zadania. Znajdują tam mianowicie poborowi szereg informacyj orientujących ich w przyszłej służbie, w szeregu pogadanek omawia się wszystkie poszczególne rodzaje broni oraz pierwsze zasadnicze obowiązki, na jakie każdy poborowy musi być przygotowany. Stosy listów, jakie napływają zawsze od poborowych w czasie trwania specjalnych audycyj, są w miarę możności jak najbardziej wyczerpująco załatwiane. Listy zawierające pewne zasadnicze pytania, mogące również interesować szeroki ogół poborowych, odczytywane są w istotnych fragmentach przed mikrofonem, po czym prowadzący audycję udziela rzeczowych, wyczerpujących informacyj. Inne listy, noszące często charakter różnych próśb, czy skarg, kierowane są do odpowiednich resortów, gdzie traktowane są jako normalne akty służbowe.

Trzeba ponadto zaznaczyć, że jakość tych audycyj pod względem artystycznym stoi na wysokim poziomie. Całość organizacji spoczywa w rękach kpt. Jerzego Ciepielowskiego, znanego radiosłuchaczom organizatora audycyj żołnierskich. Audycje dla poborowych słuchane są przez nich bardzo chętnie i z wielką przyjemnością. Przede wszystkim we wszystkich Komisjach Poborowych zainstalowane są odbiorniki i w momencie rozpoczęcia audycji Komisja przerywa swą pracę, aby wraz z poborowymi wysłuchać wspólnie audycji. Nie tylko jednakże w momencie stawania przed Komisją słuchają poborowi audycji, lecz również przed tym, a także i po tym. W wielu wsiach i miasteczkach poborowi schodzą się razem w świetlicach, wysłuchują wspólnie audycyj, które następnie z ożywieniem i zainteresowaniem dyskutują. Audycje dla poborowych w tym roku, jak i w ubiegłych spełnią na pewno zadania swoje doskonale i sprawią, że poborowi z pełnym zrozumieniem, z radością, z dumą i z umiłowaniem wojska, staną do służby żołnierskiej.

Złóż ofiarę na F. O. N.

Odpowiedzi ogrodnicze

NARCYZY NIE KWITNĄ

Odpowiedź dla p. Jadwigi S. z Baranowicz

Zjawisko niezakwitania narcyzów zdarza się niejednokrotnie i trudno nieraz jest wytłumaczyć przyczynę tego, tym bardziej jeśli cebulki były posadzone odpowiednio, we właściwym czasie i na dobrej ziemi. Czasem bywa to specjalną wadą odmiany, czasem pewne składniki w ziemi działają ujemnie na rozwój narcyzów.

Zasadniczo, o ile cebulki były posadzone w sierpniu roku zeszłego, tej wiosny powinny już zakwitnąć. Gdyby nie zakwitły, radziłabym spróbować jeszcze zasilić je w ciągu lata mieszanką nawozów sztucznych, np. Chorzów, a na zimę lekko przykryć słomiastym nawozem, lub łęcinami, może bowiem jest to jakaś delikatniejsza odmiana, która przemarza w czasie silniejszych mrozów.

HODOWLA FLOKSÓW

Odpowiedź dla p. Jadwigi S. z Baranowicz

Najprostszym i najmniej kłopotliwym sposobem jest rozmnażanie floksów przy pomocy rozdzielania starszych karp. Przy wiosennym dzieleniu młode floksy zakwitają jeszcze w tym samym roku, jeśli były dobrze posadzone i podlewane.

Kiedy jednak chce się mieć od razu do rozporządzenia większą ilość floksów, a nabycie starszych karp drogo wynosi, można by postarać się o sadzonki różnych odmian, które należy posadzić w piasku w skrzyni inspektowej.

Sadzonki z floksów można przygotowywać w dwóch terminach, wczesną wiosną. Gdy młode pędy zaczynają z ziemi wychodzić, odłamuje się je przy korzeniu, lub w początkach lipca, kiedy młode łodygi ścina się 15 cm nad ziemią i tnie się je następnie na części, zawierające przynajmniej po 3 węzły liściowe.

Sadzonki trzyma się wilgotno pod oknami zacienionymi, gdy rozrosną się, można je przesadzić. Na jesieni, lub na wiosnę, posadzone na miejsca stałe, powinny w następnym roku zakwitnąć.

Istnieje wreszcie trzeci i najtrudniejszy sposób rozmnażania floksów przez siew. Nasiona floksów tracą bardzo szybko siłę kiełkowania, tak że nie powinny być wysiewane później jak w miesiąc po dojrzeniu. Wysiewa się nasiona jesienią na zagonki, całą zimę leżą one w ziemi, a dopiero na wiosnę wschodzą. Po wzejściu zbyt gęstym młode roślinki rozsadza się rzadziej i pielęgnuje w ciągu lata. Zakwitnąć mogą dopiero w następnym roku.

Produkowanie floksów drogą siewu jest najbardziej kłopotliwe, radziłabym więc lepiej spróbować rozmnażania ich przez sadzonki, o które stosunkowo łatwiej jest się wystarać, kolekcjonując różne, ładne odmiany.

PIELĘGNOWANIE BZU DONICZKOWEGO

Odpowiedź dla W. M. — Grochowianki.

Przy starannej pielęgnacji można bez doniczkowy tak przechować ,aby zakwitł jeszcze w latach następnych. Zazwyczaj bzy kwitną w doniczkach w ciągu zimy, lub wczesną wiosną. Zaraz po przekwitnięciu należy ściąć bzom kwiaty i cokolwiek skrócić niektóre słabsze łodygi, potem wynosi się je w chłodne miejsce i tam pozostawia aż do chwili, kiedy będzie można wysadzić do gruntu. Zwykle w kwietniu dołujemy bzy z doniczkami w ziemi i trzymamy tak przez całe lato, uważając tylko, aby nie dopuścić do wysuszenia i więdnięcia roślin, gdyż wtedy zaczęłyby tracić liście. W bardzo upalne dnie wskazane jest bzy spryskiwać z wierzchu, np. przy pomocy polewaczki z gęstym sitkiem.

Bez doniczkowy, który kwitł w jednym roku, może być doprowadzony do powtórnego zakwitnięcia dopiero za dwa lata, drogą specjalnego pędzenia. Dłuższy okres przerwy jest konieczny dla wzmocnienia całej wysilonej już jednym kwitnięciem rośliny.

Na jesieni pierwszego roku pozostawia się doniczkę z bzem w dalszym ciągu w ziemi, przykrywając tylko lekko przed zimą. Przez wiosnę i lato następnego roku pielęgnuje się bez tak samo jak w roku poprzednim, zwracając tylko uwagę na jego zasilanie. Co pewien czas powinno się podlewać bez rozcieńczoną gnojówką, a szczególnie więcej w okresie osadzania się pączków kwiatowych, tj. w lipcu i sierpniu.

Przez całą jesień bez pozostawia się w dalszym ciągu na dworze, celowo wystawiając go na działanie mrozów, dopiero bowiem przemarznięta roślina da się pędzić, tzn. pobudzić do rozwoju i kwitnienia w znacznie wcześniejszym czasie. Na początku grudnia można już zabrać bez do pędzenia. Najpierw stawia się doniczkę w chłodniejszym pomieszczeniu, aby stopniowo rozmarzła, następnie zaś zabiera się do ciepłego mieszkania, lub kuchni.

Bez w tym okresie nie potrzebuje koniecznie światła, może stać nawet w półmroku, byle w cieple. Za to potem, gdy pączki się już ukażą, należy koniecznie doniczkę z bzem przenieść i ustawić bliżej światła, żeby młode listki i kwiaty nabierały koloru.

Przez cały ten okres musi być bez po kilka razy dziennie aż do czasu kwitnienia zraszany ciepłą wodą i obficie podlewany. Kiedy kwiaty już zaczynają się rozwijać, trzeba zaprzestać bezpośredniego ich spryskiwania, żeby nie zagniły, zamiast tego jednak musi być zraszane stale otoczenie dla wytworzenia wilgotnej atmosfery.

Po zakwitnięciu można trzymać bez w chłodniejszym pomieszczeniu, wówczas kwiaty będą znacznie dłużej trwały.

Inż. J. Honczarenkowa



Odpowiedzi Redakcji

SZPARAGI W KONSERWIE

p. M. L.

Można szparagi sterylizować wkładając je w słoje równie dobrze czubkami w dół jak w górę. Specjaliści radzą rozmaicie. Właściwie lepiej jest aby szparagi były zanurzone w płynie główkami w dół, zdarza się bowiem niekiedy, że z płynu po sterylizacji wystają czubki szparagów, co może wpłynąć na ich smak i wygląd. Dolnego końca szparaga nie cenimy zaś zupełnie. Trudność zanurzania główki w dół polega na tym, że mogą się o dno pognieść, trzeba tak przyciąć szparagi, dać taki słój i tyle wody, żeby szparagi mogły się z lekka unieść nad dnem, co ochrania główki.

Szparagi do konserwy muszą być świeże, jędrne, możliwie grube. W jednym słoju powinny być konserwowane jednakowe co do grubości i długości. Po oskrobaniu i starannym wymyciu, dobrze jest je obgotować, z uwagi jednak na wrażliwość łebków, związanych szparagów nie kładziemy w szerokim rondlu, ale stawiamy łebkami do góry w rondlu wysokim i nalewamy ukropu tyle, aby się łebki na jakie 2—3 cm nie zanurzyły. Obgotować 3 minuty, przelać zimną wodą, ułożyć w słoje, leżące bokiem, zalać wodą przegotowaną, przestudzoną i osoloną w proporcji 5—6 gramów soli na litr. Wstawiamy słoje w wodę podgrzaną i pozwalamy im się gotować 60 min. na słoik litrowy. Zaraz wyjmujemy i przestudzamy możliwie szybko, a po 2-ch dniach sterylizujemy powtórnie 20 minut.

Szparagi z hodowli, gdzie był zastosowany nawóz ludzki, są w konserwie niesmaczne.

SZPINAK

p. K. Sz.

Szpinak może Sz. Pani przygotowywać stopniowo przez całe lato, najlepiej robiąc konserwę w butelkach.

Przebrany i dobrze wymyty szpinak wrzucić w ukrop, raz zagotować, odcedzić, zemleć w maszynce, wlać w butelki, jeżeli masa bardzo gęsta można rozetrzeć przegotowaną wodą, do takiej gęstości, żeby się dał wylać z butelki. W słoiku systemu Weck'a można robić gęściejszy. Masę lekko osolić i gotować w kociołku godzinę, a po 2 dniach pół godziny.

Szpinak należy dłużej gotować niż inne warzywa, ulega bowiem bardzo łatwo zepsuciu.

ŚLUBNA SUKNIA

L-a.

Wiek Sz. Pani w dzisiejszych czasach to najpiękniejsza młodość. Jeżeli tylko ten wzgląd powstrzymuje Panią od włożenia ślubnego stroju, to niepotrzebne skrupuły, zwłaszcza jeśli matce Pani tak na tym zależy.

Życzymy szczęścia.

Co do prenumeraty, to opłatę należy przekazywać na samym początku każdego miesiąca, innych warunków ani zastrzeżeń nie ma.

Poruszone przez Sz. Panią sprawy weźmiemy pod uwagę.

Pani M. G.

Redakcja nasza na czas trwania wystawy nie ma żadnego wpływu. Co do ulgowych przejazdów, to w odpowiednim czasie będą terminy ogłoszone w dziennikach. Adresów pensjonatów w piśmie podawać nie możemy.

P. J. a. M.

Brakujące numery poleciliśmy wysłać. W r. b. wszystkie nasze wydawnictwa otrzymały ten sam Kalendarz.

Moda dzisiejsza nie robi różnic w kroju, ze względu na wiek, chyba dla osób otyłych. Krój należy dobrać do figury. Barwy mogą być jasne, np. biała, beige, popielata z kolorami: brązowym, granatowym itp., różowy i niebieski nie będą odpowiednie.

Podręcznik Samouk Ansome, dostanie Sz. Pani lub sprowadzi przez każdą księgarnię, cena zł 6. Resztę pytań przesłaliśmy do właściwych działów.

Warszawiance.

Sposoby przechowywania jaj były przez nas podawane w bieżącym roku w Nr Nr 11 i 12 w dziale „Chcę być dobrą gospodynią".

Pani Helenie F.

Imieniny Dymitra są obchodzone wg. wyznania grecko-katolickiego d. 26 listopada, a wg. rzymsko-katolickiego d. 8 listopada.

Samotnej Zuli

Mimo szczerej chęci zadowolenia zawsze naszych Czytelniczek, apelu Sz. Pani drukować nie możemy, wiemy również z doświadczenia, że to nie odniosłoby zamierzonego skutku. Może Sz. Pani zmieni sposób zredagowania, chętnie wówczas zamieścimy.

Pani Władysława B.

Druk książki kucharskiej rozpoczęty w Nr 36 w 1937 roku.

Książki, o które Pani zapytuje, są do nabycia w cenie od gr. 30.— (kulinarne), a system piękności w cenie 2.10, zamówienie prosimy kierować do naszej administracji. Do rocznej prenumeraty — ulgowej prosimy dopłacić zł. 4.—, kalendarzy jednak już nie wysyłamy. Duży kawałek chleba z masłem i wędliną wygodniej jest pokrajać na mniejsze, używając noża i widelca, jedzenie „z ręki" nie wygląda estetycznie.

Na resztę pytań odpowiedzą poszczególne działy.

Pani Anieli z Gostynina.

Aksamit ciemno-różowy, nie nadaje się do noszenia w dzień, więc może lepiej przefarbować i zrobić sukienkę wieczorową. Jeśli jednak Pani chce koniecznie zużyć ją na codzienne noszenie, można by jedynie zrobić sportowy kostium ubrany czarnymi guzikami i czarnym paskiem.

Pani Kazimierze ze Złoczowa.

Adres, o który Pani pyta, jest Warszawa, Widok 22.

Ciemnej Brunetce.

Do nadesłanej nam próbki materiału z kostiumu Pani bardzo by ładnie wyglądały dodatki w kolorze jasnego korala.

Kapelusz można by dobrać zupełnie do koloru materiału, a przybranie dać koralowe, będzie ładnie i do twarzy.

Pani Władysławie A.

Wzory do poszycia siatki znajdzie Pani w numerach 27, 44 i 47 z 1938 roku. Listownie odpisać nie możemy, ponieważ nie nadesłała nam Sz. Pani znaczka.

Pani S. G. Śląsk.

W nr. 16 z b. roku są podane modele płaszczyków. Wszystkie trzy ładne i przecięte w pasie, tak że nadają się w zupełności do przerobienia — formę chętnie zrobimy. Przykro nam, że los Panią ominął, może w przyszłości będzie łaskawszy.

TĘPIENIE KORNIKA

Pani Maria V.

Sposób wytępienia robaków, toczących meble z drzewa, był podany w Nr 9 b. r. w „Odpowiedziach" dla p. I. C. Białystok.

„20 R."

Prosimy o bliższe dane, o jakie kursy chodzi, wykłady korespondencyjne, czy inne. Prosimy też o adres i znaczek na odpowiedź.

Nasza skrzynka

Absolwentka 3-letniej szkoły gospodarczej, lat 24, z praktyką w kraju i za granicą poszukuje posady na okres letni od czerwca do września, kierowniczki letniska lub tylko działu gospodarczego w sanatorium. Zna kuchnię dietetyczną. Łaskawe oferty proszę kierować: Poznań 1 — poste restante okazicielka paszportu nr *113211*

LETNISKA I UZDROWISKA

Zawoja pod Babią Górą (Podhale). Pensjonaty: „Słoneczna", „Stanisława", „Hanka", „Wiktoria".

Posiadam dobrze prosperującą jadłodajnię w śródmieściu Poznania. Do powiększenia i dołączenia pensjonatu poszukuję wspólniczki z kapitałem 2000 zł. Zależy mi na osobie niezależnej i kulturalnej w wieku średnim oraz usposobienia pogodnego. Przyszłość egzystencji zapewniona. Fachowa znajomość niekonieczna, lecz czynny udział umysłowej pracy pożądany. Przystąpienie i objęcie mogłoby nastąpić w każdym czasie. Proszę uprzemie o poważne i zdecydowane odpowiedzi pod:

Poznań I. Poste - restante okazicielce wykazu osobistego Nr 1603/26 *B. P.*

Pragnącym wypocząć w ciszy w lesie sosnowym, nad rzeczką, w ładnej willi polecam pokoje słoneczne, wysokie, idealnie czyste od 100 złotych za sezon. Może być ze stołowaniem.

P. Janowska
Przetycz, poczta Długosiodło.

Pani zmuszona okres wakacyjny spędzić we Lwowie, znajdzie elegancki i wygodny pokój, z użyciem łazienki, z utrzymaniem, przy samotnej pani. W pobliżu dwa parki, dwa kąpieliska z plażami, kościoły i tramwaj. Adres w Redakcji Pr. Pani dla *„M. A. Lwów".*

Od 15-go maja szukam służącej, z doskonałym gotowaniem i znającej wszelkie prace domowe. Mieszkanie 2 pokoje z komfortem, dwie dorosłe osoby i dziecko, do którego jest pomoc. Pensja 20 zł miesięcznie bez prania — 25 zł z praniem i Ubezpieczalnia. Wymagane dobre świadectwa i referencje.

Zofia Kuliczowa
Przemyśl, Grodzka 6.

Dwie młode panie pragną spędzić lato na leśniczówce, z pościelą i życiem, lub bez, o ile łatwo jest o prowianty, może być w Małopolsce, na Wileńszczyźnie lub w okolicy Grodna. Wyjechać możemy 1-go lipca. Proszę o podanie dokładnie warunków.

Halina Sobierajska
Warszawa, ul. Łochowska 53 m. 9.

Przyjmę od września br. dwoje uczni lub uczennic na mieszkanie z utrzymaniem i opieką matczyną. Cena 60 zł miesięcznie, może być w naturze. Jestem wdową po pracowniku umysłowym, płacę wygórowane komorne, tą drogą pragnę dopomóc sobie i rodzinie. Łaskawe zgłoszenia:

Warszawa—Praga, ul. Ząbkowska 36 m. 18

Drogie Panie, polecam panienkę miłą, pracowitą i obowiązkową, wychowaną na wsi (ukończyła 6 kl. gimn. i Szkołę Zawodową). **Można jej spokojnie powierzyć nadzór** nad pracami gospodarczymi i domowymi, ma 3-letnią praktykę w małym majątku, może też w wolnych chwilach zająć się chorą osobą lub szyć. Obecnie chciałaby się dostać do majątku lub sklepu.

Łaskawe zgłoszenia pod adresem p. Narewka, ul. Piłsudskiego 36 dla *J. K.*

Nauczycielka domowa poszukuje posady od lipca lub później. Zezwolenie, świadectwa. Dobry niemiecki, konserwatorium, francuski.

Toruń, Kopernika 7 — 4 *A. J.*

Panienka lat 22, z dobrej rodziny poszukuje posady, wychowawczyni, w kulturalnym, religijnym domu. Zna szycie, reperacje. Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla *„Wdzięcznej Poznanianki".*

Zdolna seminarzystka pragnie spędzić wakacje na wsi, wzamian za to zaopiekuje się dzieckiem od lat 2 przez okres wakacji. Łaskawe oferty proszę kierować: Częstochowa, *Julia Treszczyńska* ul. Wieluńska Nr 29 *„dla Eli".*

Dwie Panie z Łomży, które potrzebują naświetlań Roentgena na klinice Uniwersyteckiej (Starynkiewicza 3), szukają w tej okolicy pokoju umeblowanego z utrzymaniem lub bez na okres od 15 maja do 15-go czerwca. Może która z Pań zechciałaby pomóc mi w wyszukaniu odpowiedniego locum, będę bardzo wdzięczna, ponieważ Warszawy zupełnie nie znam i mam na ten cel przeznaczone bardzo skromne środki finansowe. Mieszkanie może być z utrzymaniem lub bez, z użyciem łazienki było by bardzo pożądane. Odpowiedź proszę kierować na adres: *Stefania Cerkiewiczowa,* **Łomża, Al. Legionów 17.**

Mieszkam pod lasem, w bliskości pięknego jeziora i przyjmę chętnie na letnisko osoby, pragnące spokojnie spędzić urlop. Mieszkanie wygodne i słoneczne. Zgłoszenia przyjmuję od 10 maja do 15 lipca.
Augustowszczyzna — nadleśnictwo. Dokładny adres w redakcji.

Mam bardzo ładne mieszkanko w Warszawie elegancko umeblowane, składające się z pokoju b. słonecznego, przedpokoju, kuchni i łazienki. W kuchni, oprócz płyty kuchennej, jest i kuchenka gazowa — komunikacja bardzo dobra, centrum — mogę wynająć na okres trzech miesięcy — może panie nauczycielki we dwie, które chcą skorzystać z wakacji mogą zamieszkać tanio wynajmę. Adres w Redakcji „Praktycznej Pani". *„Prenumeratorka".*

Do Lwowianek!
Może która z Pań mieszkających we Lwowie zna adres pracowni, która szyje specjalne biustonosze do prostego trzymania się pod nazwą „Sasza". Odpowiedź proszę nadesłać do Redakcji dla *J. a M.*

Chciałabym wyjechać z mężem i 2 dzieci (10 i 9 lat około 15.VI rb. do Szczawnicy, lub najbliższej okolicy, aby móc korzystać ze źródeł leczniczych. Może która z Sz. Pań mogłaby udzielić mi informacji co do wyszukania skromnego pokoju z kuchnią, lub jej używalnością. A może ktoś zamieszkujący tam przyjąłby nas na 4 tyg. pobyt, podając cenę za całkowite utrzymanie, lub tylko np. obiady. Za wszelkie informacje będę bardzo wdzięczna.
Ślę miłe pozdrowienia Sz. Paniom
M. Zielińska
Bydgoszcz, ul. Curie-Skłodowskiej 10.

Potrzebna kucharka na wieś — znająca doskonale kuchnię, wypiek ciasta, zapasy zimowe, prasowanie, cerowanie. Zgłoszenia z odpisem świadectw lub referencjami proszę kierować: *Maria Żarska*, Międzyrzec Podlaski, folwark Halasy, skrzynka p. 12.

Która z Szanownych Pań dopomoże w uzyskaniu pracy fabrycznej, lub jakiejkolwiek. Łaskawe odpowiedzi, proszę uprzejmie kierować: *Zofia Mogilska* Bochnin poste-restante

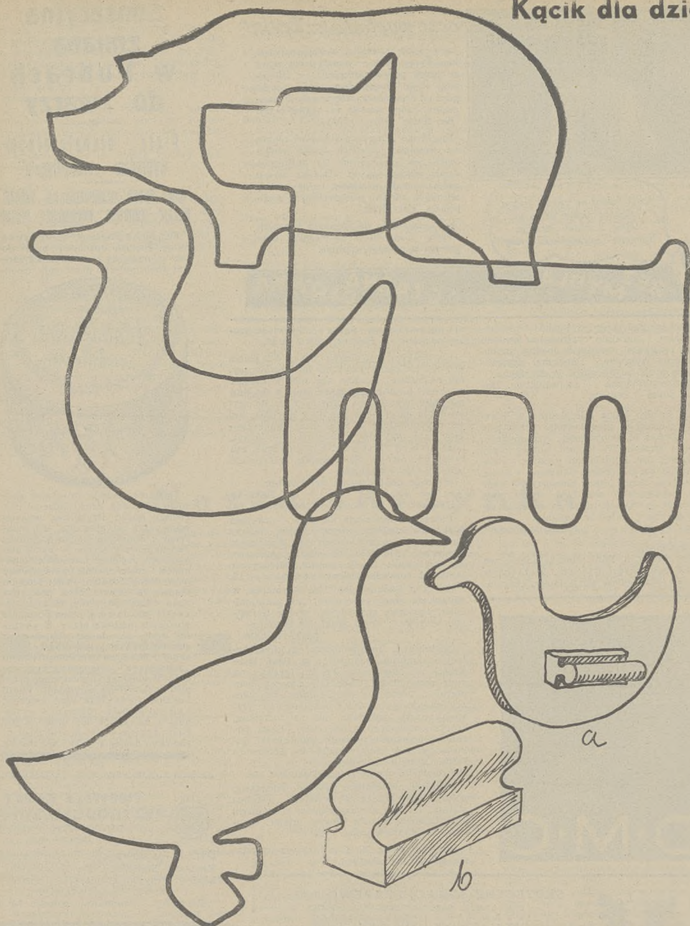
Chciałabym korespondować z kimś, żyjącym samotnie, tak jak i ja. Broń Boże jednak nie znudzonym życiem (zresztą na nudę mogę podać wspaniałą receptę, bezpłatnie). Jestem młoda. Umiem fabrykować radość życia! Cel korespondencji: wymiana myśli, wymiana nut na fortepian, których posiadam bardzo dużo, bliższe poznanie, wspólne spędzenie wakacji lub jakiejś podróży, np. wyjazd do słonecznej Italii. Czekam na listy.
Częstochowa poste-restante dla *W. 888.*

Przyjmę na letnisko panią do niedużego pokoju słonecznego z werandą. Okolica piękna, lesista, z utrzymaniem skromnym 3 zł. dziennie. Poczta Warka, miejsc. Ignaców, L. Napiórkowska.

Prosimy panią X. Y. o łaskawe przysłanie adresu, są oferty.

OGŁOSZENIA DROBNE

Abażury artystyczne, kwiaty, malowanie tkanin, dekoracja wnętrz i wystaw. **J. Świdnicka**, Chmielna 62 m. 26 na wprost dworca, Tel. 611-61.



ZWIERZĄTKA Z DYKTY DO ODCISKANIA W PIASKU

Zwierzątka te wycinamy z grubej dykty. Służą one jako foremki do odciskania w piasku i będą miłą zabawą dla młodszych dzieci. Aby foremki było łatwo wyciągać z piasku, przyklejamy do nich rączki (rys. a), które robimy z pokrajanej listwy o podanym przekroju (rys. b). Listwę taką lub podobną można nabyć w każdym składzie listew i ram. Przykrajane kawałki przyklejamy klejem stolarskim do foremki, a dla umocnienia przybijamy gwoździkiem od spodu.

20. RABARBAR NA ZUPĘ

Pokrajany w drobną kostkę rabarbar zalać czystą wodą lub lekkim syropem, sterylizować (patrz wstęp) 30—40 minut w zależności od grubości butelki czy słoja.

21. MARMOLADA Z RABARBARU

Pokrajać drobniutko łodygi obrane z wierzchniej warstwy, podlać tylko trochę wody na początek zanim sam rabarbar sok puści dusić aż zgęstnieje, wtedy dosypać na każdy kg łodyg ¾ kg cukru, dosmażyć. Ponieważ rabarbar nie ma zapachu dodajemy do marmolady skórkę z cytryny, albo cynamon.

Najlepszy jest rabarbar w połączeniu z innymi owocami w następującym zestawieniu:

Na 1 kg truskawek, 1 kg rabarbaru, ¾ kg cukru, kto lubi kwaśny może wziąć ½ kg.

Kilogram rabarbaru, kg truskawek, 2 kg czarnych wiśni — cukru 2—3 kg.

Kilogram rabarbaru, kg agrestu niedojrzałego, kg cukru lub 1½ cukru.

Kilogram rabarbaru, kg marchwi utartej, kg cukru, skórka cytryn, cynamon.

Rabarbaru 1 kg tyleż dyni, 2—3 kg cukru. Ponieważ ta marmolada ma brzydki kolor, dodajemy powideł z bzu czarnego dla koloru i wanilię dla zapachu.

Rabarbaru kg tyleż jabłek, cukru 1½ kg, wanilia.

22. MARMOLADA Z RABARBARU Z POMARAŃCZAMI

Obrać starannie kilogram pomarańcz, z których otarliśmy uprzednio żółtą skórkę na cukier lub tarkę. Usunąć wszelkie białe włókna i pestki starannie, pokrajać w kawałki, dodać 1 kg pokrajanego rabarbaru i 1½ kg cukru i otartą skórkę.

Dusić do gęstości.

23. MARMOLADA Z POMARAŃCZAMI INACZEJ

Kilogram pomarańcz ugotować do miękkości w 3—4 wodach, gorzką odlewając. Osobno udusić 1 kg pokrajanego rabarbaru. Pomarańcze wyjąć z wody, przestudzić, sok wcisnąć w rabarbar, ostrożnie, żeby nic wrzucić pestek, które wybrać i wyrzucić. Skórkę i miąższ zemleć w maszynce, dodać do rabarbaru. Gdy masa nieco zgęstnieje, dodać cukru 1½ kg, dosmażyć.

24. KONFITURA Z RABARBARU

Włożyć w gotującą wodę grube kawałki rabarbaru, długie mniej więcej na 2 cm. Gotować minutę, wodę odcedzić, ale nie wylewać, zrobić na niej syrop, biorąc na 1 kg rabarbaru 1½ kg cukru i 4 szklanki wody, oraz ½ laski wanilii i skórkę ściętą z cytryny. Wysmażyć syrop „do piórka" (patrz smażenie cukru), a następnie do chwili kiedy syrop zacznie leciuchno żółknąć. Włożyć obgotowany rabarbar i smażyć do chwili, aż się zacznie robić przezroczysty, wlać wówczas 15 dk syropu ziemniaczanego, żeby uniknąć scukrowania, usunąć wanilię, zagotować. Zlać w słoje i postąpić jak zwykle.

25. KOMPOT Z RABARBARU

Pokrajany rabarbar wrzucić na gotującą wodę, gotować minutę, odcedzić, po przestudzeniu złożyć w słoiki do sterylizowania. Przygotować syrop z wody od gotowania rabarbaru (jeśli bardzo kwaśna — z surowej) i kawałka wanilii lub cynamonu, biorąc na litr wody ¾—1 kg cukru. Zalać rabarbar. Zamknąć, sterylizować 30 minut ½-litrowe słoiki. Zaraz ostudzić.

C Z E R E Ś N I E

Czereśnie, jako owoc słodki i piękny, przerabiany bywa na kompoty i konfitury, nie robi się z niego marmolad, w przetworach bowiem tego rodzaju jest mdły i szkoda go tak marnować, ma bowiem przede wszystkim wartość dekoracyjną.

26. CZEREŚNIE W KONFITURZE

Na 1 kg oczyszczonych z pestek i ogonków czereśni zrobić syrop z 1½ kg cukru i czterech szklanek wody. Wysmażyć do oczyszczenia z piany, wsypać owoce i smażyć aż się zaczną robić przejrzyste.

27. CZEREŚNIE W KOMPOCIE

Oczyszczone z korzonków i pestek owoce ułożyć dość ściśle w słoikach, zalać syropem, zrobionym w proporcji 40 dk cukru na 1 litr wody. Sterylizować minut 30—40.

P O Z I O M K I I T R U S K A W K I

Zbliżone w smaku i konsystencji swego miąższu, poziomki i truskawki, dają doskonałe przetwory, poziomki jednak, posiadające dużo pestek, zawierających specyficzną goryczkę, zawsze są w przetworach nieco gorzkawe, o czym należy pamiętać.

28. KONFITURA Z POZIOMEK

Kilogram dużych, ładnych, suchych poziomek, zebranych w dzień suchy, pogodny, przebrać, wysypać na półmisek, skropić spirytusem lub koniakiem i przesypać ½ kg cukru-pudru i wstawić na noc do piwnicy lub lodowni. Nazajutrz zrobić syrop z 1½ kg cukru i 2½ szklanek wody, zsunąć do niego poziomki, smażyć niezadługo, bo twardnieją.

29. KONFITURA Z POZIOMEK INACZEJ

Przebrać litr poziomek, rozsypać na papier i dać im z lekka obeschnąć na słońcu w ciągu 3—4 godzin. Zrobić syrop z kilograma cukru i 2½ szklanek wody, wsypać jagody, smażyć aż się zaczną robić przejrzyste.

30. PUREE Z POZIOMEK LUB TRUSKAWEK DO LEGUMIN

Poziomki przebrane rozgnieść i przetrzeć przez sito, na każdy kilogram przecieru wsypać 1½ kg cukru, dusić do gęstości, przechowywać w małych dawkach, najlepiej szklankach.

31. PRZECIER Z POZIOMEK LUB TRUSKAWEK NA SUROWO

Bardzo dojrzałe, oczyszczone na sucho owoce, albo umyte i obsuszone zupełnie przetrzeć przez sito i na każde dwie szklanki przecieru dać czubatą szklankę cukru-pudru, rozetrzeć na lodzie, włożyć w małe słoiki, starannie obwiązać i trzymać w lodowni. Długo przetrzymać się nie dają, chcąc go mieć na zimę, trzeba go zlać w butelki lub słoiki systemu Weck'a i sterylizować minut 20—30.

32. GALARETA Z POZIOMEK LUB TRUSKAWEK

Dojrzałe poziomki ale suche i dorodne rozetrzeć w misce, włożyć w płótno i dać sokowi ściekać w miskę lub wazę (patrz wstęp). Sok powinien się ustać, zlać czysty z wierzchu w rondelek, zmierzyć patyczkiem i wsypać cukier, biorąc na każdy litr soku 1½ litra cukru. Smażyć ostrożnie, ale najlepiej pod pokrywą, dając tylko trochę ujścia parze. Zaglądać, aby zszumować i nie przesmażyć. Nie dosmażać do samego znaczka.

33. GALARETA Z POZIOMEK LUB TRUSKAWEK INACZEJ

Poziomki lub grubo pokrajane truskawki wsypać w słój z otworem na dole (zatkanym), nakrywamy go i stawiamy na ciepły piec lub w piec. Kiedy sok się oddzieli, a owoce wypłyną na wierzch, wypuszczamy sok i smażymy jak wyżej.

Miazgę można przesmażyć na marmoladę codzienną ale marmolada z poziomek zawiera bardzo dużo pestek.

34. GALARETA Z POZIOMEK LUB TRUSKAWEK Z AGRESTEM

Wycisnąć sok ze zmiażdżonych owoców, zagotować, przecedzić. Na każdą szklankę soku wziąć ½ szklanki soku wyciśniętego z zielonego, zmielonego agrestu, wlać w rondel, naznaczyć na patyczku, wsypać dwa razy tyle cukru, ile soku, zrobić znaczek i wysmażyć do punktu między znakami.

35. SOK POZIOMKOWY

W dużym słoju przesypać ładne poziomki cukrem mniej więcej pół na pół, wierzchnia warstwa musi być z cukru, zawiązać papierem i wystawić na słońce, ale nie dłużej jak na dwa dni. Wyrzucić na sito, niech sok ścieknie, wsypać cukru tyle, ile już było wsypane, dobrze rozmieszać, wlać w idealnie czyste butelki, zakorkować, zasmarować lakiem z łojem, żeby nie pękał. Buteleczki powinny być małe, żeby po otworzeniu od razu dały się zużyć. Kłaść je bokiem w skrzynki z piasku i trzymać w lodowni, a zimą w piwnicy. Pozostałe owoce zużytkować na marmoladę na prędkie użycie.

36. SOK POZIOMKOWY PO FRANCUSKU

Sok poziomkowy, przygotowany i doprawiony cukrem, jak na galaretę (patrz nr 32), smażyć krócej niż na galaretę, mniej więcej 10—15 minut. Zlać w butelki, szczelnie zamknąć. Trzymać w pozycji leżącej.

37. KONFITURA Z TRUSKAWEK

Maczanie truskawek w spirytusie lub rumie nie ma znaczenia dla trwałości kon-

fitury, ponieważ przy smażeniu alkohol się ulatnia. Ponieważ jest to sposób kosztowny, można go zaniechać. Truskawki do smażenia winny być dojrzałe, bo będą miały zapach, **ale nie** przejrzałe, bo się rozpłyną. **Listeczki z** korzonkiem trzeba odciąć, **nie** wyrywając rdzenia z truskawki, starannie opłukać z piasku i dać osiąknąć na sicie. Złożyć na półmisek. Na 1 kg truskawek bierzemy ogółem 2 kg cukru, z czego ½ kg użyjemy do przesypania jagód, **które** stawiamy na noc w lodowni lub zimnej piwnicy.

Nazajutrz robimy syrop z 1½ kg cukru i 3½ szklanek wody, po zszumowaniu zsypujemy truskawki. Gdy zakipią zestawiamy, szumujemy, powtarzając ten zabieg trzykrotnie. Następnie dosmażamy powoli aż się zaczną robić przezroczyste, od czasu **do czasu** szumując. Przypominam, że dla uniknięcia scukrowania gęstych konfitur można dodać na każdy kg cukru 10—15 dk syropu ziemniaczanego. Truskawki dosmażamy zwykle do chwili, gdy na powierzchni syropu, wziętego na łyżkę, tworzy się błonka, marszcząca się, gdy na nią dmuchnąć. Długie smażenie szkodzi tym konfiturom, które twardnieją jak maliny, poziomki, ale truskawki są raczej za miękkie, więc, jeśli nieco zjędrnieją, wychodzi **im** tylko na dobre.

38. DŻEM TRUSKAWKOWY

Obrane **i** opłukane truskawki przesypać, po obeschnięciu, równą ilością cukru i zostawić **na noc**, żeby sok puściły. Nazajutrz, ostrożnie aby nie przypalić, dusić na wolnym ogniu aż do zgęstnienia i do chwili gdy owoce staną się z lekka przejrzyste. Pod koniec można dodać na każdy kg cukru 10 dk syropu ziemniaczanego. Dżem można przetrzeć przez cedzak, lub pozostawić w całości. Ponieważ owoce są delikatne, dżem zaś gęsty wymaga starannego mieszania, większość więc owoców w czasie gotowania rozleci się w każdym razie.

39. KOMPOT STERYLIZOWANY

Kompot sterylizowany jest w smaku wyborny, ale nieładny, owoc bowiem w małej ilości cukru traci barwę i robi się szaro-różowy, blady. O podfarbowaniu mówiliśmy już, zasadniczo unikamy jednak wszelkich domieszek chemicznych, zwłaszcza na częsty użytek. Ponieważ truskawki są soczyste, wkładamy je w gotujący syrop, a gdy nieco zmiękną, układamy w słoiki, **a** syrop przecedzamy, pełno w nim bowiem pyłków i zalewamy owoce, po czym zaraz sterylizujemy. Słoiki bierzemy takie, aby raz otwarte użyć najwyżej w ciągu 2 dni. Sterylizować licząc od zagotowania m. 20.

40. TRUSKAWKI GLAZUROWANE

Piękną konfiturę osączyć na sicie w soku aż do obeschnięcia. Zrobić syrop, który należy wysmażyć aż do takiego stanu, aby odrobina syropu, wylana na talerzyk i wzięta do ust, trzeszczała mocno w zębach. Owoce do glazurowania powinny mieć korzonki, ponieważ to ułatwia pracę. Obsuszony z syropu owoc maczamy w ciepłym syropie, przeznaczonym do glazurowania, zanurzając go na nitce przywiązanej i przyczepionej do korzonka i następnie za tę nitkę wieszamy na sznurze.

Jeżeli korzonka nie ma, kładziemy na półmisku posmarowanym oliwą, a nazajutrz powtarzamy zabieg, kładąc owoc na drugim boku. Owoców tak przygotowanych nie robi się na zapas, ale na kilka dni przed użyciem. Używamy ich jako cukierki, a przede wszystkim do dekoracji tortów i mazurków.

Można przed zanurzeniem w syrop utarzać owoc w sproszkowanej gumie arabskiej.

PORZECZKI

Porzeczki, jako konfitura, są dziś rzadko spotykane, żeby bowiem otrzymać przetwór wartościowy, należy je drylować, czyli wyjmować z nich pestki, co jest niezmiernie pracowite. Smażone z pestkami dają przetwór smaczny, ale obecność dużej ilości pestek, bardzo twardych, nie każdemu jest przyjemna. Przeważnie smażymy więc tylko porzeczki na całych gałązkach, glazurując je zimą w razie potrzeby (patrz glazurowane truskawki) jako dekorację do tortów itp. Smażymy według zwykłej recepty, tj. wrzucamy gałązki czy zeskubane owoce drylowane czy niedrylowane i smażymy aż nabiorą szklistego wyglądu. Na kg owocu 1½ kg cukru, 3 szklanki wody. Niezłe też są w konserwie. Nasypany w słój, przebrany, wypłukany owoc zalewamy syropem i sterylizujemy ½-litrowe porcje w ciągu minut 20 od zagotowania.

Najważniejszy w przetwórstwie domowym jest sok i galareta.

Dzięki dużemu procentowi pektyny porzeczki łatwo galarecieją, tak, że wysmażamy je mniej niż inne galarety i bierzemy mniej cukru. Zastosowanie galaret jest duże. Smarujemy **nią** torty pod **lukier,**

10. MARMOLADA Z AGRESTU Z TRUSKAWKAMI

Zemleć osobno niedojrzały agrest, osobno truskawki, wydusić do zgęstnienia, na dwa kilogramy owocu dać 1¼—1½ kg. cukru, poddusić, składać w słoiki.

11. MARMOLADA Z AGRESTU Z RABARBAREM

Na kg agrestu i kg rabarbaru, bierzemy conajmniej 1½ kg cukru a nawet 1¾, oba bowiem surowce są bardzo kwaśne. Agrest zemleć, rabarbar pokrajać, wydusić, dosypać cukier, dodusić, schować.

12. MARMOLADA AGRESTOWA Z MARCHWIĄ

Kilogram agrestu zemleć, kilogram marchwi obrać, utrzeć na tarce, wydusić do gęstości, dosypać 1 kg cukru.

13. MARMOLADA Z AGRESTU DOJRZAŁEGO

Dojrzałego agrestu kg oczyścić z szypułek, wsypać w rondel, podlać szklanką wody, rozgotować owoce mieszając starannie. Przetrzeć masę przez sito, dusić na wolnym ogniu do zgęstnienia, dodać ¾ kg cukru lub miodu. Marmolada ta służy do przekładania ciastek, tortów itp.

14. PRZECIER Z AGRESTU DO KREMÓW, SUFLETÓW ITP.

Na ten cel można wziąć drobny, mniej ładny, nawet włochaty agrest niedojrzały. Wsypać po przebraniu i wymyciu w rondel, nalać wody aby tylko owoc pokryła, gdy się rozgotuje, przetrzeć przez sito, zlać w butelki, sterylizować zaraz w ciągu 20 minut.

15. AGREST W CUKRZE

Agrest usmażony w konfiturze osączyć na sicie, oprószyć grubo cukrem miałkim, wstawić w letni piec i obsuszać w ciągu kilku dni.

16. AGREST MARYNOWANY

Dojrzały, dorodny agrest oczyścić z szypułek, wsypać w słoiki czy butelki o szerokich szyjkach i zalać octem. Na pół litra wody wlać ¼ litra mocnego **octu do mary**nat, wsypać **40 dk cukru, włożyć 4 ziarna** kardamonu, zagotować, ostudzić, przecedzić i zalać zimnym agrest. Szczelnie zakorkować i trzymać do zimy w lodowni **a** następnie w piwnicy. **Używać do pieczystego.**

17. AGREST DO SOSÓW ITP.

W idealnie czyste butelki, wsypać suchy, czysty niedojrzały agrest, zakorkować, trzymać do mrozów w lodowni, a następnie piwnicy. Można go też zalać zimną, przegotowaną wodą, będzie to tzw. moczony agrest.

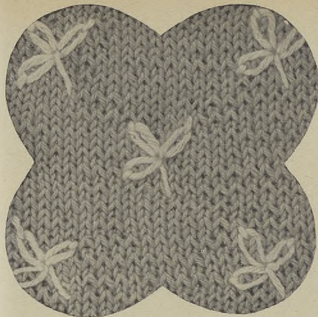
18. AGREST SUSZONY

Agrestu używamy jako dodatku do sosów kwaśno-słodkich, podobnie jak używamy rodzynków. Agrest musi być dojrzały, słodki, suszymy go w letnim piecu, po ugotowaniu obiadu w ciągu kilku dni. Przed użyciem trzeba go sparzyć i dać mu odmięknąć w tejże małej ilości wody.

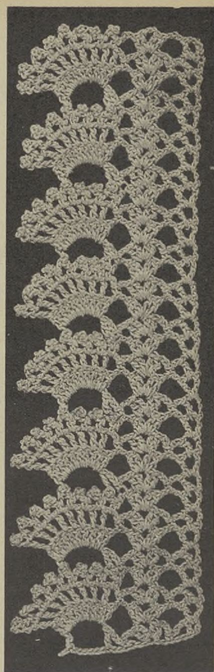
19. POSTILA Z AGRESTU

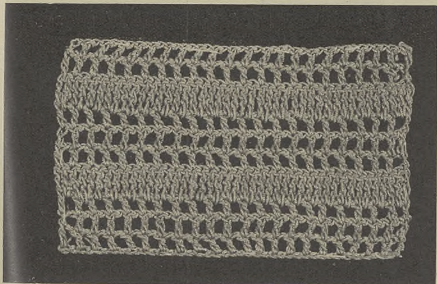
Zielony, niedojrzały agrest wsypać w rondel do połowy, dopełnić wodą i rozgotować. Kiedy zupełnie zmięknie, przetrzeć przez sito jeszcze gorący. Masa nie powinna być rzadsza niż musztarda, a więc nie powinna się rozlewać, ew. jeszcze poddusić. Na 2 szklanki tego przecieru wziąć 30 dk cukru pudru i ubijać, jak się bije pianę aż pobieleje. Dla większej białości dodać można na każde 4 szklanki przetartej masy jedno, surowe białko. Do wysuszenia wziąć pudełko od cukierków czy marmolady, jakie można tanio nabyć w sklepach kolonialnych, ale wybierać płaskie a stosunkowo szerokie. Wyłożyć pudełko białą bibułą do pisania, dno i boki, wlać masę grubo na palec, wstawić w piec po obiedzie, zostawić do drugiego dnia. Dolać masy i powtarzać taki zabieg aż się pudełko zapełni. Następnie ostrożnie wyłożyć na deseczkę, podesłaną bibułą i jeszcze raz obsuszyć. Równocześnie, o ile zajdzie potrzeba, osuszyć na piecu pudełko i wykładającą je bibułę. Włożyć w nie wystudzoną postilę, zasłonić kawałkiem bibuły, zabić wieczkiem, przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Z gatunków zielonych gdy są niedojrzałe, ale czerniejących po dojrzeniu, nie będzie nigdy postila jasna, ale zawsze nieco bura.



Próbka na drutach do kostiumu kąpielowego.





Ścieg szydełkowy do bluzki.

Koronka do wykończenia ręcznika, fartuszka, poszewski i t. p.

ŚCIEG SZYDEŁKOWY DO BLUZKI

Bluzkę tę robimy cienkim kordonkiem według podanego wykroju.

Całość robimy poziomo, a pasek, mankiety i kołnierzyk pionowo.

Całość bluzki poza karczkiem zrobiona jest ściegiem pokazanym na próbce:

Rząd łańcuszka.

I rząd: ╳ słupek, oczko w powietrzu, omijamy jedno oczko poprzedniego rzędu ╳.

II i III jak pierwszy, w ten sposób tworzy się siatka.

IV rząd cały ze słupków 2 razy okręcanych.

Karczek, kołnierzyk, pasek i mankiety robimy całkowicie słupkami.

Zapięcie robimy z czterech par szklanych guziczków połączonych parami jak spinki i wpinanych w odpowiednie miejsca między słupkami.

KORONKA DO WYKOŃCZENIA RĘCZNIKA I T. P.

Kordonek Nr 60 M. E. Z., szydełko Nr 11.

Zaczynamy łańcuszkiem o 20 ocz.

3 ocz., sł. w pierwsze ocz., 3 ocz., płsł. w trzecie ocz., 3 ocz., 2 sł. w trzecie ocz., 2 ocz., 2 sł. w to samo ocz., 3 ocz. płsł. w trzecie ocz., 3 ocz., sł. w trzecie ocz., 8 ocz., sł. w ostatnie oczko. ╳ 3 ocz., 9 sł. dzierganych w pętlę, 3 ocz., 2 sł. w pętelkę między sł. poprzedniego rzędu, 2 ocz., 2 sł., w tą samą pętelkę, 3 ocz., sł. w ostatnią pętelkę, 2 ocz., sł. w tę samą pętelkę.

3 ocz., 2 ocz., sł. w pętelkę, 2 ocz., półsł. w drugie ocz. pętli, 2 ocz., 2 sł. w następną pętlę, 2 ocz., 2 sł. wtę samą pętlę, 2 ocz. sł. w pierwszy sł. poprzedniego rzędu, 1 ocz., sł. w następny sł. i powtórzyć do końca rzędu, 1 ocz., pikot (3 ocz., płsł. w pierwsze ocz.), 1 ocz., płsł. w pierwszą pętlę między słupkami poprzedniego rzędu, powtórzyć 8 razy, 2 ocz. płsł. w drugie oczko pętli, 2 ocz., 2 sł. w następną pętlę, 2 ocz., 2 sł. w tę samą pętlę, 3 ocz., sł. w ostatnią pętlę, 2 ocz., sł. w tę samą pętlę.

3 ocz. 2 ocz., sł. w pierwszą pętlę, 2 ocz. płsł. w drugie ocz. następnej pętli, 2 ocz., 2 sł. w następną pętlę, 2 ocz., 2 sł. w tę samą pętlę, 2 ocz. płsł. w drugie ocz. następnej pętli, 2 ocz., sł. w pierwszy pikot. 8 ocz., płsł. w czwarty pikot ╳ powtarzać wzór.

Objaśnienie skrótów:
ocz. — oczko.
płsł. — półsłupek.
sł. — słupek.

Marioy.



185 P. P. Kostium plażowy z surowego jedwabiu, przybrany listwami odmiennego koloru.

186 P. P. Płaszcz plażowy z wzorzystego woalu lub jedwabnej piki.

187 P. P. Kostium plażowy z surowego jedwabiu, lamowany plisami w kolorze jaskrawym.



Trzy sukienki z modnych materiałów odpasowanych, które mamy już obecnie w najrozmaitszych gatunkach, zarówno w żorżecie jak rozmaitego rodzaju krepach i nawet kretonie.

Suknia nr 188 P. P. ładnie będzie wyglądała z matowego woalu albo lekkiej wełny, przymarszczenie na staniku nadaje się bowiem najlepiej do materiałów cienkich a miękkich.

To samo można powiedzieć o sukni następnej, (189 P. P.), przymarszczanej na ramionach ,szczególnie odpowiedniej dla Pań szczupłych w biuście.

Trzecia suknia (190 P. P.) z powodu swego gładkiego stanika ładnie wyjdzie z grubszego, mięsistego jedwabiu, płótna albo piki.



191 P. P. Zgrabna sukienka dla dziewczynki 6 — 8-letniej. Spódniczka kloszowa, staniczek zapinany na guziki. Sukienka ta wygląda specjalnie ładnie wykonana z aksamitu lub welwetu.

192 P. P. Letnia sukienka dla dziewczynki od lat 3 — 5. Całą ozdobę tej prostej sukienki stanowią pliski bądź z materiału odmiennego, bądź z materiału sukienki, krajanego w skosy.

193 P. P. Ozdobiona falbankami sukienka w rodzaju zbliżonym do chłopeczki. Materiał lekki, woal lub kreton w kwiateczki.

194 P. P. Sukienka płócienna lub wełniana do bluzek.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

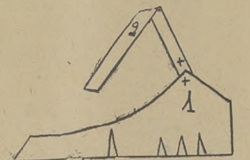
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

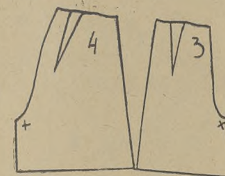
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

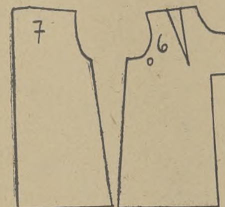
Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani
Nº 21 1939 r.











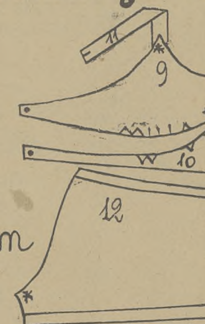


KOSTIUM PLAŻOWY

1. staniczek
2. ramiączko
3. przód spodenek
4. tył "
5. kieszeń
6. przód żakiecika
7. tył "
8. rękaw

Potrzebna ilość materiału na kostium plażowy: 2 m. 60 cm. szerokość: 85 cm.

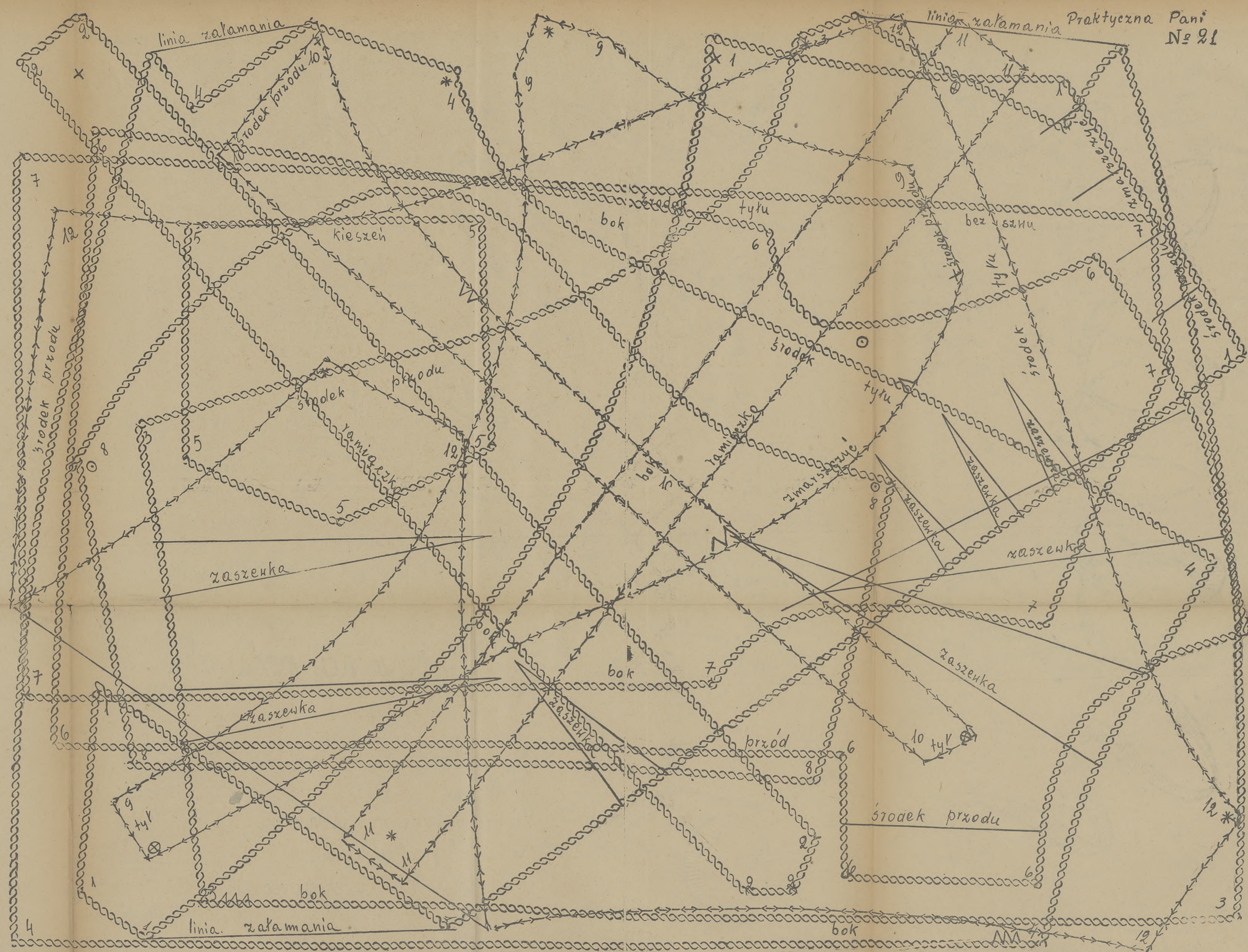
KOSTIUM KAPIELOWY
na szydełko lub druty.

9. } staniczek
10. }
11. ramiączko
12. majteczki

Motyw na poduszkę

haft czarnym jedwabiem
na złotym atłasie
ścieg płaski i sznureczek



Praktyczna Pani
№ 21
linia załamania
linia załamania
środek przodu
kieszeń
bok
tyłu
bez szwu
środek tyłu
środek przodu
ramiączko
zmarszczenie
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
bok
przód
środek przodu
tył
tył
bok
linia załamania
bok